MARIANO DE CÁRCER Y DISDIER

Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

LOS CONTENIDOS DE ESTE LIBRO PUEDEN SER
REPRODUCIDOS EN TODO O EN PARTE, SIEMPRE
Y CUANDO SE CITE LA FUENTE Y SE HAGA CON
FINES ACADÉMICOS, Y NO COMERCIALES

APUNTES PARA LA HISTORIA DE LA TRANSCULTURACIÓN INDOESPAÑOLA

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS
Primera Serie Número 28

MARIANO DE CÁRCER Y DISDIER

Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
MÉXICO 1995

Primera edición: 1953
Segunda edición: 1995

DR © 1995, Universidad Nacional Autónoma de México
Ciudad Universitaria, 04510. México, D. F.
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS
Impreso y hecho en México

ISBN 968-36-4446-5

FE DE ERRATAS

Págs.	*Dice*	*Debe Decir*
5	y los LIBRO I y LIBRO II	el LIBRO I, ¿QUE LLEVO ESPAÑA DE AMERICA? y el LIBRO II
6	XXXII Capítulos	XXXI Capítulos
12	jenjibre	jengibre
51	Condon*ate*	Codon*ate*
57	*calientitos*	*calentitos*
75	Leonor de Alvaro	Leonor de Alvarado
89	invitar o suplicar	invitar, o suplicar,
96	gengibre	jengibre
108	Quevedos	Quevedo
119	en es aquella época	en aquella época
123	Españolas	españolas
138	oriente	Oriente
150	Indio Garcilaso	Inca Garcilaso
160	reino. Se llamaba 'Clavileño el Aligero' que bien puede competir con el famoso Rocinante' ".	reino". Se llamaba "Clavileño el Alígero" que "en cuanto al nombre, bien puede competir con el famoso Rocinante".
166	BOBINO	BOVINO
198	ganar dinero y, con el esfuerzo ajeno	ganar dinero con el esfuerzo ajeno,
203	Antonio de Mendoca	Antonio de Mendoça
239	Cap., el XI,	Cap., el X,
315	otras de arte	obras de arte
315	En la Independencia de España	En la guerra de Independencia de España
336	Compañía Internacional de comerciales	Compañía Internacional de comerciantes
345	una exaltado	un exaltado
354	dura y blanda	dura y blanca
354	chocolatole	chocolateatole
386	Heredia, Enrique	Heredia, Carlos
403	tacabo	tabaco
405	fueron Jiménez y Torres	fueron Jerez y Torres

NOTA PRELIMINAR

El malagueño Mariano de Cárcer y Disdier llegó al Nuevo Mundo al romper el siglo, como un joven migrante sorprendido y maravillado ante el paisaje, el clima y las montañas mexicanas. Entrañablemente andaluz, también procuró empeñosamente que "como a hermano muy querido me tengan los mejicanos". Su obra y su vida las dedicó a buscar que hubiera un mejor conocimiento entre México y España, a los que llamaba "sus dos patrias".

Parte de este esfuerzo fueron varias conferencias, que poco a poco formaron el sustento de este libro. Bajo un título que indica la influencia que en él tuvieron los antropólogos de la época, Cárcer se ocupa de considerar y comentar lo que España trajo y se llevó del Nuevo Mundo, y cómo de las aportaciones de ambos continentes acabó formándose una cultura mestiza. En particular, le interesaban la historia y las vicisitudes de papas y trigos, de aguardientes y cervezas, de ovejas y guisados.

Se trata de temas que por entonces se consideraban "historia menor". Los años han transcurrido y en la historiografía mexicana poco a poco han proliferado las investigaciones que tienen estos tópicos por asunto, y que los estiman como una amplia y fructífera vía para el estudio de las culturas.

El Instituto de Investigaciones Históricas, como parte de la conmemoración de sus 50 años de existencia, ha querido entregar al público lector la reedición de este añejo y sabroso texto.

COMISIÓN CONMEMORATIVA

PROLOGO A LA PRIMERA EDICION

Indice revelador de la cultura de un pueblo, es la forma de satisfacer esa necesidad fisiológica e ineludible: la alimentación. De la selección de elementos, preparación y aderezo de los mismos, nace a través del tiempo una peculiar inclinación a ciertas preferencias, en cuanto al gusto, que vienen a constituir finalmente una culinaria definida.

Claro es que son los productos naturales de cada región, los que dan la pauta para la alimentación, pero de la forma de utilizarlos, de su combinación, condimento y presentación para ingerirlos, se forman las cocinas regionales primero y las nacionales después.

"De gustos nada hay escrito" dice un viejo proloquio, y es verdad. Pero sin duda, donde la culinaria es amplia y variada, los gustos pueden seleccionar, de acuerdo con sus personales preferencias, entre las que cuentan de manera decisiva, afinidades raciales y parentescos culturales. Cuando esto ocurre en una cocina, no se puede menos de calificarla de amplia y rica y por tanto suculenta. Una sencilla consideración basta para explicar lo antes expuesto; más fácilmente gusta un europeo de los productos de las cocinas de aquel continente, que de las de Asia y Africa, pongamos por caso.

Si la cocina francesa goza fama mundial por la indudable calidad y gusto de sus creaciones, es cierto también que el cosmopolitismo francés y un sentido de asimilación le han permitido depurar y seleccionar lo mejor de la culinaria extranjera, no es pues casual la existencia en aquel país del *gourmet* supremo catador en materiales alimenticios y árbitro en cuanto a creaciones culinarias; la influencia de Francia en la cultura y en la moda, acabaron por cimentar esa idea de superioridad en el arte coquinario. De su manera de incorporación se pueden citar dos ejemplos: la empanadilla y la salsa mayonesa, genuinamente españolas y hoy reputadas como productos netos de la cocina francesa.

Pero la cocina española, menos aparatosa, más para gustarla que para recrear la vista, pero sin duda de mayor poder nutritivo y más definida, no le va en zaga y es natural que así sea. España, por sus climas, por la diversidad

y rica producción de sus mares y su suelo, por la aportación de culturas antiguas de Oriente y Occidente que allí se cimentaron, se saturó desde muy antiguo de refinamientos que le permitieron colocarse en primera fila entre sus congéneres, en materia de alimentación.

Si a esto se añade que encontró un Nuevo Mundo que le dió oportunidad de ampliarse y refaccionarse, llevando de paso ese beneficio a Europa, al introducir por su mediación productos que hoy son indispensables en la alimentación de aquel continente, como la patata, el maíz, el tomate, más otros de menor cuantía como el pavo común, el mexicanísimo guajolote, por más que los ingleses se empeñen en considerarlo oriental y le llamen *turkey,* el cacao, y aunque no producto alimenticio, sí fuente de grandes ingresos y universal consumo, como el tabaco.

Pero para qué seguir enumerando cosas, si el lector tiene en sus manos este precioso interesante y amenísimo libro en el que puede a través de su lectura, enterarse con toda amplitud y pormenores de lo referente a ese intercambio que un querido amigo mío define como el *toma y daca,* de España con sus posesiones ultramarinas de América.

Con laboriosidad suma, con amor de arqueólogo que escudriña y busca afanoso todo lo que le permita reconstruir hechos, fijar circunstancias y antecedentes, para presentar *in extenso* sucesos pretéritos, Mariano de Cárcer, ha revuelto toda una biblioteca, ha desempolvado viejos papeles, ha preguntado, escrito e interrogado adonde o a quienes pueden darle una noticia y señalarle una pista, hasta surgir perfectamente delineado, claro y nítido, bien colocado en el tiempo y el espacio este libro.

Cuánto dato ignorado, qué caudal de minucias que levantan un enjambre de evocaciones y recuerdos que la acuciosidad pretérita consignó en escritos, en cartas, en memorias, que nos informan de sucedidos, no exentos de emoción y de cariño.

La vida, en apariencia, conjunto de diarios, y diríamos intrascendentales sucesos con apariencia trivial y rutinaria, es sin embargo la urdimbre básica de la existencia, y se resume en afanes, esperanzas, anhelos, amor y recuerdos.

En torno a una conferencia, creyó y en ello estuvo acertadísimo mi excelente amigo el autor, poner un fondo de notas, escribir interesantes monografías, con que se complementará, lo que la brevedad de un esquema, no le permitió, prolongar sus perfiles ni delinear todos los detalles y así surgió un caudal insuperable de información y estudios complementarios, que a veces, dentro de su concisión resuelven problemas antes no esclarecidos.

Mas no fué sólo la nota histórica o etnológica la que movió su pluma, sino también consideraciones filosóficas que su fina sensibilidad, su juicio inmanente, equilibrado y sereno, le sugieren e inspiran, como en esas bellas páginas, del capítulo intitulado *Las mujeres de Castilla en la Conquista,* y otros

más que afluyen a lo largo de todo el libro, en forma de atinadas y originales observaciones, que pugnan y abogan por una mejor y amplia comprensión y valorización de la real y verdadera obra que España llevó a cabo en bien del Nuevo Mundo.

Aunque el núcleo de este libro, como ya antes dije, es una conferencia cuyo tópico es la influencia de Andalucía en la cocina mundial, en las ampliaciones y notas que la ilustran, su autor no podía prescindir de tocar el tema de los intercambios entre España y sus Indias, de preferencia en lo material, pero lógico es que en asuntos de aquella trascendencia surgieran consideraciones múltiples que requieren disquisiciones filosóficas, morales, espirituales y hasta religiosas.

España por su idiosincrasia, no ha ejecutado jamás empresa alguna, y vaya si las ha realizado y muy grandes, sin dejar de poner siempre en ellas, su fe, su tesón, su mejor esfuerzo y su espíritu entero. Cómo no habría el señor de Cárcer de dolerse del olvido, de la indiferencia de los pueblos que recibieron el beneficio, que no fué sólo obra de una España pretérita sino también y muy especialmente de sus antepasados que se empeñaron en forjar este Nuevo Mundo a imagen y semejanza de la vieja patria, con su misma religión, su lengua, usos y costumbres.

Hoy que el peligro común con sus amagos, obliga a pueblos afines a estrechar sus relaciones de toda índole en un apretado lazo, es tiempo ya de acabar con la Leyenda Negra, esa leyenda que la envidia ruin y mendaz de pueblos de otras creencias, amantes de bienes materiales ante todo, crearon para manchar con sus calumnias a quien más había trabajado por el bien común, y llenaba el mundo con la fama legítima de su innegable grandeza.

Estudios de esta clase, los que integran este libro, son los que más sirven para restituir a sus exactas dimensiones la historia, y digo a sus dimensiones reales, porque investigan sucesos íntimos y familiares, reflejan el diario vivir, la felicidad doméstica en el seno del hogar, donde como en una escuela se forja, templa y define la raza.

Más elocuentes que la descripción de funciones bélicas, más que el relato de marchas triunfales y proezas, en la paz acogedora de la casa, al amor de la lumbre a la hora de los yantares, cuando se saborean las viandas familiares que son también amor a la patria, respeto a la tradición, esfuerzo de bien vivir y anhelo de mejor vida, la voz de los mayores que cuentan tradiciones, historias y leyendas, despiertan estímulos y alientan ambiciones generosas de nuevas y grandes empresas.

Mariano de Cárcer debe sentirse satisfecho; se propuso y lo ha logrado ampliamente hacer pequeña historia, que no por pequeña deja de ser historia, y tal vez, por eso mismo, por su dimensión, requiere como en la miniatura trabajo más cuidadoso y detallista. Sin embargo no hay nada que no esté

plenamente documentado y amparado con una extensa bibliografía de fuentes imprescindibles para el asunto, obras que están garantizadas ampliamente por la reconocida solvencia de la veracidad y seriedad de sus autores.

Otra cualidad que no podemos dejar de mencionar que tiene esta obra, es su serenidad ecuánime. No hay en ella preferencias ni distingos, menos comparaciones que son siempre odiosas. El elogio como la censura surgen donde y cuando es necesario y avalora en su justa medida hechos y comentarios.

Puso el autor criterio científico en la exposición de sus tesis, lo que le permitió amplio análisis y atinadas conclusiones y juicios.

Creo que es este libro, curiosísimo y muy ameno, el primero en donde se recoge en conjunto la narración de ese cruce y entrecruce que ya en un sentido ya en otro iban formando las bases indudables de cultura que se estructuraba día con día, y en que todas sin excepción ponían su contribución y coadyubaban de consuno, para hacer una realidad exacta, sin hipérbole alguna, que era en torno del hogar, el hogar fogón donde tomaran contacto, se mezclaban y en perfecta armonía marcharán hacia lo futuro, las dos viejas civilizaciones, la de éste y la del otro mundo.

Como en homenaje a mi buen amigo el autor, que con tanto cuidado ilustró, detalló y describió tan cumplidamente todos y cada uno de los múltiples asuntos de su obra, original y valiosa contribución a la historia de la cultura humana, voy a insertar con su venia, las buenas formas y la etiqueta que en la Edad Media constituían las normas para conducirse en la mesa, según las escribe un viejo autor español.

No sin razón gozó de justa fama aquel pequeño libro que Moisés Sefardi cuando judío, y Pedro Alfonso después de su conversión al cristianismo y su bautizo en la ciudad de Huesca el año de 1106 escribió con el fin, (son sus palabras) *"del estudio de la Santa Filosofía, y para llevar una vida continente y librarse de las asechanzas que siempre la rodean, con lo que se alcanza perfección";* al que intituló *Diciplina Clericalis, "por que hace al clerigo disiplinado",* según escribió el autor en su prólogo.

Libro en que virtió, proverbios de filósofos, ejemplos de los árabes, fábulas, versos y semejanzas de aves y animales; obra tan entretenida y curiosa por su contenido, que se le reputó desde su aparición, canon de buenos usos y útiles enseñanzas, y por tanto lectura obligada —ya que fué escrita en latín— para la sociedad culta de Europa medieval.

Allí en aquel libro, se encuentra un interesante diálogo entre un joven árabe y su padre, en que el joven interroga cómo debe conducirse ante la presencia de un soberano, y entre las preguntas que el hijo hace al padre, hay una referente al *Modo de comer:*

"El hijo: Oh padre ¿por qué te has olvidado de explicarme cómo debe

uno comer en presencia del Rey? *El Padre:* No lo olvidé, pues no existe diferencia alguna entre comer delante de un Rey o en otra parte cualquiera. *El hijo:* Pues dime entonces cómo he de comer en cualquier sitio. *El Padre:* Después de lavarte las manos para comer, no toques nada fuera de las comidas hasta que hayas terminado; no comas pan antes de que se ponga otro manjar sobre la mesa, para que no te llamen impaciente, ni pongas en tu boca un trozo tan grande que se te caigan las migajas por una y otra parte, y para que no sientes plaza de glotón; no tragues el bocado hasta que no estuviere bien masticado en tu boca, para no ahogarte; no cojas la copa mientras tengas la boca vacía para que no te llamen borracho; ni hables mientras tengas algo en la boca, para evitar que pase algo de tu garganta a los pulmones y sea causa de tu muerte; y si ves un bocado que te gusta en el plato de delante de tu compañero, no lo tomes, para que no se hable de tu mala educación. Lávate las manos después de la comida porque es higiénico y muy cortesano; a muchos se les ponen malos los ojos por tocárselos sin haberse lavado las manos después de comer. *El hijo:* Si alguno me invita a comer, ¿cómo he de contestarle? ¿Acepto al punto o no? *El padre:* Haz como lo manda la autoridad de los judíos. Dice así: Si alguien te invita, atiende a la persona que lo hace. Si se trata de un gran personaje, acepta en seguida. Si no es así, acepta a la segunda o a la tercera vez, según quien fueré. Esto se refiere a Abraham: Estando cierto día en su puerta vió pasar tres ángeles con apariencia de hombres. Les rogó con afable semblante que entraran en su casa, que se lavaran los pies y que tomasen alguna comida, y que confortaran sus cansados miembros durmiendo algo. Ellos, como se trataba de un gran personaje, accedieron al punto a su petición. Habiendo llegado junto a Loth y habiéndoles rogado éste reiteradas veces que entrasen en su casa, como no se trataba de un auténtico personaje, accedieron a la fuerza. *El joven:* preguntó al viejo: ¿Qué haré cuando fuere invitado a comer, comeré mucho o poco? Díjole *el viejo:* ¡Mucho! Porque si fuera un amigo el que te invita, se holgará de ello y si fuere enemigo, se dolerá. . ."

Si consideramos, después de leer este texto del siglo XII, que en tan lejana edad ya se prescribían reglas y normas de etiqueta y buenas maneras para conducirse en la mesa, que en la XIII centuria, el Rey Sabio don Alfonso X de Castilla y León, las detalla y amplía en el texto de sus *Partidas,* que en el siguiente siglo el Rey de Aragón don Pedro IV escribe personalmente el *Libre de les ordinacions de la real casa de Arago,* en donde trata de los oficios del palacio, de sus ministros y obligaciones respectivas en las ceremonias, etc. y en 1423 el célebre Marqués de Villena, don Enrique de Aragón compuso su *Arte Cisoria* o sea un manual completísimo de la manera de trinchar y servir las viandas, una conclusión lógica se impone: la cultura española, no sólo crea una culinaria rica por variada y selecta, sino en usos

y costumbres demuestra poseer mayores refinamientos y educación que las que tenían otros países sus contemporáneos, a los que en más de una vez dió una pauta a seguir.

Pero pongamos ya punto final a este prólogo. Lector amigo, entra en sus amenas páginas y deléitate con su lectura, y entre tanto, bien podríamos decir, si por acaso fuera llegada la hora de la merienda: tomemos sendas *jícaras de chocolate* y en tanto lo sirven saquemos la *petaca* para fumar un pitillo, y tras el refrigerio y un rato de charla, liaremos el *petate,* y vamos a engolfarnos en la lectura de este interesante libro.

FEDERICO GÓMEZ DE OROZCO

PRIMERA PARTE

INTRODUCCION

Salí de Málaga, por primera vez de España para América, el día 28 de mayo de 1905. Avisté la *Tierra Prometida,* en la mañana del día 20 de junio del mismo año y, aquella tarde, pisé, en Veracruz, por vez primera, el suelo de México que, por tantos años, había de ser base de mi sustento, sede y fundación de mi hogar, patria de mi mujer, de mis hijos y de mis nietos; sementera de nuevas y leales amistades; compendio de mi vida toda, con el cortejo que una existencia larga trae en rededor, de alegrías y penas, de llantos y risas, de ilusiones y desengaños, de esperanzas y decepciones. Si España me vió nacer, México me verá morir. Las brisas perfumadas del Mediterráneo mecieron mi cuna, y velarán mi sueño eterno los reflejos helados que el sol arranca de las nieves perpetuas del Iztaccihuatl *(la mujer dormida);* mi compañera de Eternidad...

Traje a México un tesoro: mi juventud; que se fué desgranando al transcurrir del tiempo, y gasté generoso, confiado y alegre, en amores, trabajos, pesares, optimismos y proyectos elevados e ilusorios todas las energías y reservas de esta edad inocente, incauta, dichosa y soñadora.

Y tengo, en mi vejez, como buen andaluz, mi *mijiya*[a] de preocupación o *superstición gitana.* Si nací al otro lado del mar y muero en este otro, al volar de mí el alma ¿no se romperá?... O dicho de otra manera. Si Málaga me dió el ser y me prestó el cuerpo, ¿no lo reclamará?... ¿Tengo derecho a disponer de él como se me antoje? Esta incertidumbre me induce a pensar en la necesidad, en la *obligación,* de devolver *lo que tomé* al lugar de donde salió y pagar esta *deuda,* al morir, ha sido el anhelo e inquietud de todos mis días.

Mi corazón es por igual de España y México, pero después de muerto, el corazón se pudre... y el alma vuela... y si esta substancia espiritual e inmortal que constituye mi misma esencia, me la concedió la Divina Providencia en Málaga, ¿no debo yo entregársela allí?

[a] Migajilla.

¡En qué laberintos mete a su conciencia y se engolfa un *flamenco* nacido en el Hoyo Espartero, frente al *Perché,* en la ribera izquierda del Guadalmedina, ese río brujo que seca el Sol...!

Es un misterio insondable la causa del *por qué* el primer aire que se respira, la primera luz que ilumina nuestra retina, el primer beso que acaricia nuestra frente, la primera gota del alimento materno que nutre nuestro ser, como por encanto y hechizo, obran el portento, el milagro, de modelar y fijar el alma del recién nacido que, poco a poco, los juegos de la infancia, el conocimiento de las leyendas de su lar, las prácticas de las costumbres de su pueblo y los ejemplos de su hogar, ensanchan, para determinar el carácter, la inclinación, la conducta y las preferencias del niño, que recibe las impresiones que desarrollan y mantienen su psique, tan profundamente, como el hierro candente que toca la carne, hace permanecer su huella mientras el cuerpo viva. Y son el aula, los compañeros de estudio, o de taller, las primeras aventuras y la promesa insospechada que va prendida en la sonrisa de unos labios frescos y jugosos, en plena juventud, las razones y motivos que ahincan, perfeccionan, seleccionan y pulen la personalidad y predilecciones del individuo, que, absorbido por las enseñanzas que adquirió de la historia, la literatura, la filosofía, las artes y las ciencias patrias, compenetrado con las figuras representativas de todas y cada una de estas disciplinas, acaba prisionero de las *esencias* de su Tierra, porque además, andando el tiempo, ella guarda el recuerdo de lo que ya se fué para siempre: los abuelos, la madre, el padre, los hermanos, los camaradas, la niñez, la juventud, la inocencia, la esperanza[a]...

Por eso, ya que he dado casi toda mi vida a México, me gustaría darle mi muerte a Málaga y descansar al pie de Gibralfaro, teniendo por sudario el cielo azul que se refleja gozoso en las ondas de plata del Mediterráneo y en la soledad de la noche, de esas noches tibias malagueñas, saturadas de aromas del mar y de los montes, estar acompañado en mi *memoria* por las humildes florecillas de mi infancia, las margaritas, las campanillas moradas, los jazmines, alimentados por la descomposición de mi materia muerta, transformada por voluntad divina en pétalos de flores. ¡Pero no será así!

Toda mi voluntad ha estado al servicio de la idea que virtió mi buen padre en las líneas que me dedicó, en mi cuaderno de recuerdos, al embarcar por primera vez, en Málaga, para México[b]. He procurado, por todos los medios, "que como a hermano muy querido me tengan los mejicanos". Y creo que lo he logrado. Estoy contento. Con orgullo y satisfacción puedo

---

[a] También se quedó allí un ángel: mi hijo Eduardo, muerto antes de cumplir cinco años.

[b] Ver Cap. XXI, del Lib. I.

decir que, en cuarenta y siete años de estancia en el país, no he tenido un enemigo. En cambio, he recibido pruebas de amistad, de afecto y de cariño, de simpatía y de confianza, en tan alto grado, que han superado con creces mis ilusiones, deseos y aspiraciones espirituales.

Nunca he sido rico *materialmente,* pero he vivido una vida de independencia, de sosiego y de intimidad de conciencia, de sana alegría y gozosa y amplia meditación, que no la cambiaría por todo el oro del mundo, porque he alcanzado lo más difícil de escalar: la autonomía y la resolución libre en todos los actos de mi vida. Algo así como depender exclusivamente de mi REAL GANA. No pueden decir otro tanto la mayor parte de los cresos...

Pero hay una cosa que he tenido que lamentar siempre: el desconocimiento grande que existe entre España y sus hijas.

Sé, que México no conoce a España y que España, no conoce a México, y como quiero y estimo por igual a una y otra PATRIA MIA, me duele.

El mutuo conocimiento engendra amor. El desconocimiento, que es ignorancia, nadie sabe qué puede originar. Por eso me he esforzado, hasta donde he podido, en reuniones, sociedades y simples conversaciones, en dar a conocer, en España, a México; en México, a España.

He leído varias conferencias sobre las costumbres, historia y leyendas de Andalucía, en la Sociedad Folklórica de México y otras varias, en la Sociedad Costumbrista Mexicana.

El día 20 de febrero de 1946, leí en la primera de estas dos Sociedades, mi trabajo *Influencia de Andalucía, en la Cocina Mundial.* Hasta esa fecha, todas las que había pronunciado en esta Sociedad, habían logrado el honor de ser publicadas en su Boletín Anual. Esta, no lo fué y siempre he ignorado el motivo. Muchos amigos míos me pidieron copias. Muchos insistieron en su publicación. Accedí al fin. Pero como en el estrecho límite de tiempo que se concede a una conferencia no era posible expresar todo lo que creía poder decir, desarrollando mi tema, decidí retrasar la publicación mientras me documentaba lo necesario para escribir el libro que hoy, tímidamente, ofrezco a estos amigos que tanto me insistieron y animaron.

He respetado la ortografía de las obras que he leído, porque me parecía una profanación quitarles el sabor de antigüedad y sincera relación de lo vivido, al tratar de ponerlas *al día,* en un lenguaje más fácil, pero sin los atractivos de la originalidad.

El volumen consta de PRÓLOGO, que tengo que agradecer a la bondad inagotable de mi entrañable, erudito y paciente amigo Don Federico Gómez de Orozco; PRIMERA PARTE, que comprende la INTRODUCCIÓN y la CONFERENCIA; SEGUNDA PARTE, que incluye COMPLEMENTO Y COMENTARIOS y ¿QUÉ MANDÓ ESPAÑA A AMÉRICA?; y los LIBRO I y LIBRO II.

Estos LIBROS, a su vez, se dividen en XXIII y XXXII Capítulos, respectivamente; algunos de ellos, en incisos, numerados con guarismos.

En el texto de la Conferencia, los números romanos entre paréntesis, indican el capítulo en que se amplían las noticias objeto de la llamada [a] y los cardinales, entre paréntesis, se refieren a los incisos correspondientes al capítulo anotado en último lugar. Las referencias corresponden siempre a la edición de la obra que se expresa en la BIBLIOGRAFÍA.

Me ha parecido indispensable encabezar este ensayo con la Conferencia que leí el día 20 de febrero de 1946 y de la que publicó un amplio estracto MEDICINA.—*Revista Mexicana,* por iniciativa de mi admirado amigo el Dr. Alfredo Ramos Espinosa [b], porque su contenido dió origen a este trabajo.

Si mi estudio contribuye a la mayor estimación y mejor conocimiento entre sí de las naciones americanas, especialmente México y España, habré logrado acercarme a la aspiración de toda mi vida: no desaprovechar una ocasión sin intentar poner mi granito de arena en la prosecución del estrechamiento de los lazos de amistad, de simpatía y de amor entre la vieja fundadora de la progenie y las jóvenes, alegres, acogedoras y libres naciones de América española y con eso habré cumplido con el encargo de mi admirable padre, que quería que yo fuese "un hermano muy querido de los mejicanos", que es decir de los hispanoamericanos todos, y, en estos renglones, le rindo un homenaje de gratitud, de cariño y de respeto.

Empiezo, pues, y copiando al Fénix de los Ingenios, podría agregar:

"Con estas cosas que digo
y otras que paso en silencio,
a mis soledades voy,
de mis soledades vengo".

EL AUTOR

---

[a] Que serán del Libro I o del Libro II, según se trate de productos de España o de América o de temas que se refieran a uno u otro Continente.

[b] El Dr. A. Ramos Espinosa ocupaba en esta fecha, la presidencia interina de la Sociedad Folklórica Mexicana, por ausencia del titular, Prof. Mendoza, de gira entonces por el Sur de E.E. U.U.

CONFERENCIA

INFLUENCIA DE ANDALUCIA EN LA COCINA MUNDIAL

Conferencia leída en la Sociedad Folklórica de México, el día 20 de febrero de 1946, por su socio de número, Mariano de Cárcer y Disdier.

Señoras y Señores:

Vamos a procurar hacer un poquito de historia, y otro poquito, de folklore. España ha estado siempre en entredicho, cuando en el extranjero se han *dignado descender* a tratar su contribución, prácticas o estilos culinarios. Parece como que se deleitan en escudriñar, siempre e invariablemente, el *trajelar* miserable y ruin de los personajes de su *picaresca,* proverbialmente vagos, pobres y pillos, haciendo resaltar su tradicional *garpanta* o gazuza, que aplican sin escrúpulos, a nuestro hospitalario, sencillo y sufrido pueblo, unas veces sobrio y otras tragón, según caen las pesas, pero siempre hábil cocinero y maestro; descubridor y adaptador y propagandista de la mayor y mejor parte de los manjares que hoy ilustran y hacen brillar la fama de las más excelsas y variadas cocinas del mundo; y es, que la *Leyenda Negra* (I), alcanzó a todas las manifestaciones del espíritu español; pretendió desprestigiar —y en ocasiones lo consiguió— a nuestra historia, a nuestro arte, a nuestra ciencia, a nuestras costumbres, a nuestra vida entera, y por tanto, quedaron incluídos en este alud de malevolencia, nuestro fogón y nuestros típicos modos de yantar.

No cabe en los estrechos límites de una conferencia, defender y demostrar la excelencia y calidad príncipe de nuestra cocina [a] ni siquiera limitándose

[a] Remito a Uds. a los brillantes y eruditos preceptistas José de Castro y Serrano, *Un cocinero de S. M.*, Mariano Pardo Figueroa, Dr. Thebussem, y el más moderno, Dionisio Pérez, *Post* Thebussem, autor de *Guía del Buen Comer Español* y *La*

a la andaluza, y voy a reducirme a enumerar y tratar, a la ligera, los comestibles de que ha dispuesto en el curso de los siglos y, someramente, de su evolución. Otro día, nos ocuparemos de sus recetas, de su experiencia y tipismo (II).

Desde los más remotos tiempos, España y de España, Andalucía, daba muestras de saber aprovechar los recursos de que disponía y arbitrarse nuevos, para su nutrición. Ya en el neolítico, 4500 a 2500 a. de J. C. se usaban en la Península morteros y muelas de molinos de mano donde molturaban y majaban los cereales, seguramente, trigo y cebada. De la época ibérica, se han encontrado vasijas con granos de trigo. Correspondientes a esta era, se han hallado también huesos de cabra, oveja, un tipo especial de buey, jabalí, cerdo, venado, aves de corral y faisanes [a].

Los fenicios fundan Gadir (La Fortaleza), hoy Cádiz, hacia 1100 a. de J. C. y desde ella penetran al interior de la Península. Encuentran, probablemente, el olivo, y establecen los primeros saladeros de pescado [b].

Entre el 600 y el 535 a. de J. C. se erigen las primeras colonias griegas.

Hacia el 550 a. de J. C. comienza la invasión cartaginesa.

En 210 a. de J. C. llega a España Escipión y funda, un año después, la Colonia de Veteranos de Itálica, junto a Sevilla.

Los más antiguos informes literarios de Andalucía, aparecen en el Antiguo Testamento, cuando se citan las expediciones de los fenicios, en tiempos de Salomón, a Tarschich. En la literatura griega, hasta el 600 a. de J. C. no se nombra Tartesso, que menciona por primera vez, Estesícoro; "en donde Gerión mora con sus bueyes, corre el río Tartesso procedente de fuentes que brotan de la plata".

Timeo, griego, siglo V a. de J. C. nos habla de los olivos silvestres que crecen en Cádiz.

Estrabón nos entera que en Andalucía se cría en abundancia el olivo, la higuera, viñas, hinojo, mejorana y otras ricas plantas aromáticas [c].

"Las uvas de Nebrissa, cuyo nombre se derivó del Nebris de los sátiros, corresponden al actual vino de jerez". *Vinum Gaditanum,* se lee en una ánfora del año 31 a. de J. C. Se cree que fueron los foceos los introductores de la viña en España [d].

"De cereales, dice Estrabón, se obtenía una cosecha *cien veces* mayor

---

Cocina Clásica Española, de cuyas obras tomo, en este trabajo, no pocos datos y citas.

[a] *Hispania.* (Geografía, Etnología, Historia). Dr. Adolfo Schulter. Traducción de los Doctores Pedro Bosch Gimpera y Miguel Artigas Ferrando. Barcelona, 1920.

[b] Ibidem.

[c] Ibidem.

[d] Ibidem.

que la normal en otros sitios", y, al mencionar las exportaciones a Roma, nos refiere que eran consignadas casi todas a los puertos de Puteoli y Ostia, desde Córdoba e Hispalis, y se hacían de aceite, vino, cereales, cera, miel, pescado, sal, salazones y sobre todo salsa de pescado (garum), que se obtenía del scomber. Los principales puertos de salida estaban en el valle del Betis, en Malaca y Portus (Gadea). Pondera las peras y las palmeras [a].

Cuando llegaron los romanos se conocía el trigo en casi toda la Península, así como la cría de la abeja, y se dedicaban a la recolección de la miel y la cera, que era de fama en la Bética. También hacían vino de aguamiel. Ellos nos hablan de la abundancia y bondad de los peces en ríos y costas, pero sobre todo del atún, presente en las armas de Gades, como en las de Abdera, Sex, Asido y otras [b].

El cultivo más importante era el olivo: en las monedas de Adriano una rama de olivo simboliza a España. Y a tal cifra alcanza la exportación de nuestro aceite a Roma, que "la enorme cantidad de pedazos de cántaros de aceite españoles importados durante los años de 140-255, originaron el monte Testaccio". Le seguía en importancia de cultivo, la viña. Los mejores vinos, como hoy, los béticos. La bellota era silvestre [c].

En pos de los ejércitos invasores y conquistadores van nuevas formas de civilización y cultura en artes, en ciencias, en filosofía, etc. y en cocina también, que se fusiona con la indígena para formar la peculiar de la tierra invadida.

Como hemos visto, viene a España con los iberos el cerdo, que se extiende desde Andalucía hacia el norte, hasta la mitad aproximadamente de la península, donde se junta con su compañero el celta, conocido mucho tiempo después, acompañando a este pueblo en su migración; ambos conservan sus características y se les conoce por la denominación correspondiente a los invasores que los introdujeron en el país, habiendo dado lugar, por cruzamiento con otras razas extranjeras, a tipos tan excelentes como el *Duroc-Jersey,* americano y los *Large Blank, Suffolk negro* y *Essex o Sussex,* ingleses, etc.

Probablemente, los fenicios y cartagineses, dieron a conocer en Levante y Andalucía, entre otros productos, el ajo (III) ya divinizado en Egipto; pero cuando esta liliácea se extiende y se arraiga en la Bética es con los ejércitos de Escipión.

Antes de la llegada de los romanos, la base de la alimentación en la Bética (Andalucía) era el pan de trigo y el aceite. En la meseta central y

---

[a] Ibidem.
[b] Ibidem.
[c] Ibidem.

norte, la carne, las bellotas y la manteca de cerdo. En la costa mediterránea, como bebida, el vino y la hidromiel, y en la meseta y en la montaña, la cerveza, *caerea,* confeccionada con cereales, de que nos hablan Estrabón y Orosio [a].

Plinio pondera las excelencias de las alcachofas y las trufas de la región Mediterránea.

El caballo era el animal más preciado [b]. Diodoro afirma que existía, entre los iberos, un culto primitivo al toro, que se criaba en los grandes prados ribereños, cercanos a la desembocadura del Betis [c]. Precisamente por ahí es donde existen ahora las más renombradas ganaderías bravas que dan fama a Sevilla, y el culto al toro, lejos de desaparecer, se ha extendido al torero. ¡Tiene, pues, este rito, más de tres mil años de existencia!

En *Expositio totius mundi,* se menciona la excelencia de nuestra carne salada.

El conejo era autóctono en la Bética, de donde se extendió al resto de la península y de allí, tal vez, pasó al sur de Francia. Los romanos los conocieron aquí y Plinio nos dice, tomando la noticia de Varrón, "que una ciudad española fué socavada por los conejos y hundida" [d]. Tal era la importancia de la abrumadora plaga. Del jabalí, nos habla también Plinio, así como de la avutarda.

Entran a España con las huestes romanas, el apio, que en Grecia se cría espontáneo a orillas de las lagunas y cursos de agua y al que se atribuye la propiedad de ahuyentar los espíritus malignos y atraer a los buenos. Por eso, se tejen con ellos guirnaldas que se depositan respetuosamente sobre las tumbas. También traen las acelgas [e], las cebollas y otras legumbres; vinagre, alcaparras y alcaparrones; berros, salvia, menta o yerbabuena, cilantro, orégano; quizá tomillo [f]. Pero sobre todo, las maneras de freír y condimentar. Salir de lo crudo, para ir a lo guisado.

---

a Ibidem.

b Ibidem.

c Ibidem.

d Esta abundancia de conejos existía en mi niñez, porque recuerdo que en algunos lugares de Córdoba se acudía hasta al veneno para exterminarlos, porque acababan con los sembrados de trigo y cebada. Dionisio Pérez en *La cocina Clásica Española* pág. 183, inserta un telegrama publicado en los periódicos de Madrid, que dice: "ZAMORA: En Ugalde se han presentado conejos en tal abundancia que destruyen los sembrados de todo el término municipal. El alcalde ha solicitado del Gobernador Civil que se le permita al vecindario perseguirlos para exterminarlos. (Febus)".

e Dr. Adolfo Schulter. Ob. Cit.

f Ibidem.

Cien años más tarde, Francia conoce el aceite, el ajo (IV), la cebolla, etc. que les llevan de Roma los ejércitos de Julio César [a].

Esta cocina romana se funde en España con los modos celtíberos y los nuevos productos de la tierra, para dar motivo a varias creaciones genuinas del suelo conquistado; y de tal manera se entrelazan y compensan los conocimientos de estos dos grandes pueblos, que si Roma nos dió un tratado tan sobresaliente en aquella época como el célebre *De re coquinaria* de Apicio, nosotros le devolvimos el servicio, con un Modesto Columela, gaditano, S. I., el más insigne agrónomo de la antigüedad y autor de *Re rústica,* en que trata de todas las plantas conocidas en aquella fecha y entre las cuales están incluidas las que servían para la alimentación del hombre.

Este fué el primer paso importante, dado por la cocina andaluza, que conoció entonces intensamente el uso del aceite y del ajo, base y fundamento de la misma, durante varios siglos.

La invasión de España por los bárbaros, se verifica en 409, y hasta 711, queda dominada por los visigodos.

Uno de los grandes sabios que floreció en esta época, fué San Isidoro, sevillano, que murió en 636 y nos dejó escrito en el prólogo de su crónica de los godos, vándalos y suevos, *Laudes Hispaniae,* el siguiente bellísimo párrafo, que doy traducido al Castellano: "... excelente en cascajos [b]... fecunda en cosechas... inagotable en aceite... de campos florecientes, de montes frondosos, de costas abundantes en peces; tú, tierra amenísima del mundo; no te quemas por el ardor estival del sol, ni te secas con el rigor del hielo... a ti es inferior el Alfeo en caballos y el Cliptumno en rebaños".

Como se ve, con poco se conformaban en el siglo VII. La guisandería visigoda no es complicada. Para hacer resaltar la diferencia, aunque sea fuera de lugar, puesto que se trata del siglo XIII y, por lo tanto en plena influencia coquinaria mora, como vamos a ver a continuación, no puedo resistirme a copiar la bellísima y poética descripción que de España hace Don Alfonso X, el Sabio, hijo del Conquistador de Sevilla, donde muere. Es seguro que el cariño a Andalucía, donde pasó parte de su niñez y juventud y teatro que fué de sus hazañas y reconquistas, paño de lágrimas también de sus amarguras y consuelo de los dolores que le causaron las ingratitudes filiales y de la nobleza, lo inspira. Dice:

"...entre todas las tierras del mundo, España ha una extremanza de abondamiento et de bondad más que otra tierra ninguna.

"Demás es cerrada toda en derredor, dell un cabo de los montes Pireneos

---

[a] *Guía del Buen Comer Español.* Dionisio Pérez.

[b] Conjunto de frutas de cáscara seca, como nueces, almendras, avellanas, etc.

que llegan fasta la mar, de la parte del mar Occeano, de la otra del mar Tirreno...

"Pues esta España que decimos tal es como el paraíso de Dios, ca riega se con cinco rios cabdales que son: Ebro, Duero, Tajo, Guadalquivil, Guadiana; e cada uno dellos tiene entre si et ell otro grandes montañas et tierras; et los valles et los llanos son grandes et anchos, et por la bondad de la tierra et ell humor de los rios llevan muchos frutos et son abondados. España la mayor parte della se riega de arroyos et de fuentes, et nuncual minguan pozos cada logar o los ha menester.

"España es abondada de mieses, deleitosa de fructas, viciosa de pescados, sabrosa de leche et de todas las cosas que se della facen; lena de venados et de caza, cubierta de ganados, lozana de caballos, provechosa de mulos, segura et bastida de castiellos, alegre por buenos vinos, folgada de abondamiento de pan; rica de metales de plomo, de estaño, de argent vivo [a], de fierro, de arambre [b], de plata, de oro, de piedras preciosas, de toda manera de piedra mármol, de sales de mar et de salinas de tierra et de sal en peñas, et dotros mineros muchos; azul, almagra, greda, alumbre et otros muchos de cuantos se fallan en otras tierras; briosa de sirgo [c] et de cuanto se face dél, dulce de miel et de azúcar, alumbrada de cera, cumplida de olio, alegre de azafrán".

.....

"¡Ay España! non ha lengua nin engeño que pueda contar tu bien" [d].

En "notas, apuntes, ideas, datos y anécdotas para escribir un libro que no escribiré nunca, en México a 23 de Mayo de 1939", aludiendo a los emigrantes españoles, no pude menos de agregar a continuación de la anterior descripción: "No; no se salió Adán del Paraíso porque tuviera hambre ni se sintiera mal. Lo expulsó el pecado. El pecado español es su inquietud; su serpiente, la aventura; la manzana, América..."

Sigamos con nuestro cuento... decíamos:

El segundo avance de consideración y calidad de nuestra cocina, corresponde a la invasión árabe, año 711, con la que vienen nuevos métodos y el regalo para nuestra despensa de los desconocidos hasta entonces, ajonjolí, azafrán, jenjibre (V), nuez moscada, pimienta, anís o matalahuva o matalahuga, azúcar (VI), etc. La caña se planta y se cultiva en Málaga y Granada cerca de 200 años antes que se conociera en las Islas de Rodas, Chipre,

---

[a] Mercurio.

[b] *Arambre* o *Alambre,* significa *cobre* o *bronce* o *latón,* indistintamente, según Dionisio Pérez, Post-Thebussem. *Los Clásicos Olvidados.*—Ruperto de Nola: Libro de los Guisados. Glosario, pág. 233. Nota 274.

[c] Seda torcida.

[d] *Primera Crónica General de España.* Tomo I.—Edición Menéndez Pelayo. Madrid, 1906.

Creta y Sicilia, donde fué introducida bien avanzado ya el siglo IX [a]. Pero la gran novedad que nos aportan los árabes en su irrupción avasalladora, es la modificación y adaptabilidad del gusto al nuevo sabor conocido con el nombre de *agridulce* y que se consigue con la naranja agria, la toronja y el limón, riquísimo obsequio de esta raza soñadora, a su nueva tierra conquistada. En *Antigüedades Judías,* Josefo, años 37-95, de nuestra era, les da el nombre genérico de *manzanas de Persia*" [b].

Gallesio afirma y prueba que los romanos desconocieron los naranjos y limoneros silvestres, agrios, de los que tienen vagos informes, denominándolos *manzanas de oro* y que, en su imaginación mediterránea, sitúan en el *jardín de las Hespérides,* país quimérico, que los poetas localizan a su capricho, ya al pie del Atlas, ya en la Mauritania, ya en las Islas Afortunadas [c]. Lo único comprobado es que cerca de dos siglos después de cultivarse en España, fueron introducidas, por primera vez, en Sicilia e Italia las semillas de naranjos y limoneros que los cruzados, a su regreso de Tierra Santa, y como el mayor trofeo, quizá, de su empresa, trajeron en el siglo XI, y Dionisio Pérez nos entera que, "aún se conserva en el patio del Convento de Santa Sabina de Roma, un naranjo silvestre o agrio que plantó con sus propias manos Santo Domingo"... En Provenza, Francia, no se extiende su cultivo hasta bien entrado el siglo XVI [d].

Otro inapreciable presente de los árabes, es el arroz.

En cambio, parece que, en cuanto a la vid, hubo sus dificultades y discusiones a causa de los preceptos coránicos, tanto, que por presión e influencia de los santones, se llegó a conseguir que Alhakém II ordenase la tala de las cepas. No debieron ser muchas las taladas, pues hay noticias de la gran riqueza que constituyó su vino, para regiones como Jaén y Málaga; y según Iba-Haznan, "los anacoretas bebían vino, Alhakém fué apedreado borracho en las calles de Córdoba; las sultanas cantaban ebrias y Almanzor emborrachó en un banquete al general Giafar [e].

Al mezclarse, fundirse y refundirse esta cocina árabe con la hispano-romana dió origen a una nueva, que fué la más rica, completa y perfecta que existía en el mundo conocido entonces, y es indudable que así como esta misma fusión en otras artes y en otras ciencias dió origen a orfebres, alarifes, ceramistas, tejedores, etc., etc., mozárabes y mudéjares, así en lo referente a la coquinaria, debió haber y seguramente hubo, cocineros mozárabes y mu-

---

a *Guía del Buen Comer Español.* Dionisio Pérez.
b Ibidem.
c Islas Canarias.
d *Guía del Buen Comer Español.* Dionisio Pérez.
e Ibidem.

déjares [a], de cuyo talento, originalidad y estética, nos beneficiamos hoy, sin saberlo, halagando nuestros sentidos del gusto y el olfato, como cuando contemplamos sus obras maestras de arquitectura, herrería, carpintería, argentería, azulejería, cerámica, cueros, tejidos, encuadernaciones, etc., etc., lo hacemos, con el gozo que proporcionan a nuestros sentidos de la vista y el tacto, la contemplación y examen de sus monumentos únicos que, al fin y al cabo, todo ello, es alma de nuestra alma y resumen de nuestro ayer.

Hacia el norte, hasta alcanzar el Pirineo, iban las nuevas formas manducatorias con las invasoras huestes mahometanas, extendiéndose en manifestaciones de habilidad culinaria, ya influenciadas de las maneras andaluzas, y por el Rosellón y el Bearnés pasan a Francia. Después de varias tentativas, los aragoneses y catalanes, dueños ya de Baleares, Córcega y Cerdeña, conquistan Nápoles, extendiendo por los nuevos países conquistados sus enseñanzas guisanderas y quedan fijadas en el tiempo con la obra excelsa del "Cocinero mayor del Serenísimo rey Don Hernándo de Nápoles", el ingenioso maestro Robert, que, en catalán escribe el *Libro del Coch,* vertido al castellano con el nombre del *Libro de los Guisados, Ruperto de Nola, imprimido...* en la Imperial ciudad de Toledo por Ramón Petras, a costas y despensas de Diego Pérez Dávila, alcaide de la ciudad de Logroño. En el año del nacimiento de Nuestro Señor Jesuxpo. de M. D. y XXV años a XXI del mes de noviembre". Y como hay motivos para creer las noticias de Pérez Bayer relativas a una impresión hecha en Toledo en 1477 [b], podemos conjeturar que el arte coquinario español cuenta con un incunable, honor del que no pueden vanagloriarse todas las naciones civilizadas y que presumen de buen comer.

Más tarde llega también a Alemania y los Países Bajos, llevada en triunfo por los tercios y los tudescos de Carlos V [c].

Con los andaluces y extremeños que acompañan a Cristóbal Colón, a Cortés, a Valdivia, Almagro, Jiménez de Quezada, Pizarro, Pedro de Mendoza, Juan de Garay, etc. se establece en América y más tarde alcanza Oceanía.

Y antes de pasar adelante y teniendo en cuenta los tiempos que corren y los peores que tienen que venir, siempre atento a mi deseo de cooperar a la solución del hambre con que, de todas partes nos amenazan, quiero obsequiaros la original y caprichosa receta de maese Nola, que lleva por título: *Gato asado como se quiere comer.* Yo sé que vamos a acabar por ahí; pues bien, si hemos de comer gato, que sea con una buena receta ya probada desde 1477. Dice así:

---

[a] Ya apunta esta idea D. Pérez, en su *Guía del Buen Comer Español.*

[b] Ibidem.

[c] Ibidem.

"El gato que esté gordo tomarás: y degollarlo has, y después de muerto cortarle la cabeza, y echarla a mal porque no es para comer; que se dice que comiendo de los sesos podría perder el seso y juicio el que la comiese. Después desollarlo muy limpiamente, y abrirlo y limpiarlo bien; y después envolverlo en un trapo de lino limpio y soterrarlo debajo de tierra donde ha de estar un día y una noche: y después sacarlo de allí y ponerlo a asar en un asador; y asarlo al fuego, y comenzando se de asar, untarlo con buen ajo y aceite, y acabándolo de untar, azotarlo, bien con una verdasca; y esto se ha de hacer hasta que esté bien asado, untándolo y azotándolo; y desque esté asado cortarlo como si fuese conejo o cabrito [a] y ponerlo en un plato grande; y tomar del ajo y aceite desatado con buen caldo de manera que sea bien ralo, y échalo sobre el gato y puedes comer de él porque es muy buena vianda" [b].

He dicho, "asado cortarlo como si fuese conejo o cabrito"; pues, bien, en viejas consejas españolas, se afirma que era corriente en determinados ventorros del camino dar, no ya como reza el refrán *gato por liebre,* sino *gato... por cabrito* [c]. Cabrito, claro está, recién nacido y de fama en la sierra. Y conserva la tradición este conjuro que achaca a los peregrinos que iban Sierra Morena alante, rumbo a Santiago de Compostela.

De pie, ante el plato de dudosa procedencia, persignando el guiso, con todo recogimiento, pronunciaban: *En nombre del Apóstol Santiago,* y continuaban:

"Si eres cabrito,
mantente frito.
Si eres gato,
salta del plato" [d].

Y como ni por casualidad se movían los despojos del pobre felino, cuando lo era, resultaba el plato siempre de cabrito, con beneplácito del ventero y satisfacción del crédulo y sencillo comensal. ¡Habría que ver el crédito que tendrían, para el mesonero, los milagros de San Yago! Pero, en fin: ya conocéis el conjuro, y por si es o no es, tenedlo en cuenta cuando por esos

---

[a] Ya sugiere aquí que pueda pasar por *cabrito.*

[b] *Los Clásicos Olvidados.* Ruperto de Nola. *Libro de Guisados.* Edición y Estudio por Dionisio Pérez. Post-Thebussem. Madrid, MCMXXIX.

[c] Por conejo se puede dar gato casero, pero para confundirlo con el cabrito, es necesario algo mayor;... el gato *paul* o *montés,* más corpulento, y puede que a éste se refiera Nola.

[d] Debo a la amabilidad de mi excelente amigo Federico Gómez de Orozco, este interesante informe.

mundos de Dios vayáis y en algún restaurante, figón o fonda os ofrezcan solícitos, como plato fuerte y del día, *conejo a la cazadora.* ¡Tente, que es podenco! Persignar: *En nombre del Apóstol...*

Y aunque escrito en Roma en 1524, por el P. Francisco Delicado, natural de Peña de Martos, Jaén, como no se da todavía entrada a manjares americanos, podemos considerar lo que sabe hacer *La Lozana Andaluza,* como anterior al descubrimiento. "La señora Lozana fué natural compatriota de Séneca, y no menos en su inteligencia y resaber". Tiene de interesante, conocer qué guisaba y comía nuestra menestrala y modesta mujer del pueblo andaluz a fines del XV y principios del XVI. Dice así:

"Lozana... Señora tía, yo quiero que vuestra merced vea lo que sé hacer; que cuando era vivo mi señor padre, yo le guisaba guisadicos que le placían, y no solamente a él, más a todo el parentado"...

"Lozana.—¿Yo, señora? Pues más parezco a mi agüela que a mi señora madre, y por amor de mi agüela me llamaron a mí Aldonza, y si esta mi agüela viviera, sabría yo más que no sé, que ella me mostró guisar, que en su poder deprendí hacer fideos, empanadillas, alcuscuzú con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde, que se conocían las que yo hacía entre ciento. Mirá, señora tía, que su padre de mi padre decía: *'estas son de mano de mi hija Aldonza',* ¿pues adobado no hacía? sobre que cuantos traperos había en la cal de la Hería querían proballo, y máxime cuando era un buen pecho de carnero, y ¡qué miel! pensá, señora que la teníamos de Adamuz y zafrán de Peñafiel, y lo mejor de la Andalucía venía en casa de esta mi agüela. Sabía hacer ojuelas, pestiños, rosquillas de alfaxor, textones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, xopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zahinas y nabos sin tocino y con comino; col murciana con alcarabea, y olla reposada no la comía tal ninguna barba; pues boronía ¿no sabía hacer? por maravilla, y cazuela de berengenas moxies en perfición; cazuela con su ajico y cominico, y saborcico de vinagre, ésta hacía yo sin que me la vezasen [a]. Rellenos, cuajarejos de cabritos, pepitorias y cabrito apedreado con limón ceutí, y cazuelas de pescado cecial con oruga [b], y cazuelas moriscas por maravilla, y de otros pescados que sería luengo de contar. Letuarios [c] de arrope para en casa, y con miel para presentar, como eran de membrillos, de cantueso, de uvas, de berengenas, de nueces y de la flor del nogal, para tiempo de peste; de orégano y hierba buena, para quien pierde el apetito; pues ¿ollas en tiempo de ayuno?

---

[a] Enseñasen.

[b] Planta del género de las crucíferas con flores amarillas de olor muy fuerte... Tienen un sabor picante. Dionisio Pérez.—Ruperto de Nola. *Libro de Guisados. Glosario.* Madrid, MCMXXIX.

[c] Mermelada o compota.

éstas y las otras ponía yo tanta hemencia en ellas,... y decía esta madre de mi madre: *'Hija Aldonza, la olla sin cebolla es boda sin tamborín'* "[a].

También sabe hacer *melcochas* y *mantequillas... berengenas en conserva, con clavo de gelofe...*

Y lo curioso es que asistimos al cambio de la leña, como combustible, por el carbón vegetal. El hogar por el fogón. Nos lo dice Aldonza.

"Loz. Sí, por vuestra vida, ellos[b] sabios en guisar a carbón, que no hay tal comer como lo que se cocina a fuego de carbón y en olla de tierra".

Y más adelante su amante y mozo nos entera:

"Ram.[c]... y vengo y digo que no hay leña, sino carbón, y que costó más...".

Para comer no faltaba nada en la *polida Andalucía* y es también la Lozana la que nos descubre este interesante secreto, en diálogo que mantiene con su amiga Divicia.

"Lozana... ¿Y los dientes de plata? ¿Qué son de ellos?

"Divicia. Aquí los traigo en la bolsa que me hicieron éstos, de hueso de ciervo, y son mejores, que como con ellos.

....

"Loz. Mira si son sesenta años estos..."

Esta cocina de Aldonza es la popular y castiza que pasa a América, Oceanía, Africa y aún Asia, con nuestros temerarios y decididos colonos de ambos sexos. Aún está por escribir la historia y hacer justicia a aquellas abnegadas y valientes españolas (VII), que venían a forjar la nueva patria, sacrificándole afectos, cariños y hogares que abandonaban al salir, corriendo mil peligros y afrontando con ánimo sereno aventuras sin cuento, para impartir aquí, sin regateos, sus saberes, implantar sus costumbres, proseguir, enseñando, sus tradiciones, fundirse con el alma y la materia nueva y germinar en futuras generaciones fecundas, sin esperar otra recompensa que la segura que tenían, de ser bendecidas y recordadas eternamente[d]. También trajeron los mismos recetarios nuestros misioneros y nuestras monjas y los dan a conocer en sus nuevas fundaciones conventuales, difundiéndose con pasmosa velocidad y dando origen a la base y cimentación de las que iban a ser nuevas cocinas aborígenes o, mejor dicho, mestizas y criollas (VIII).

Pero vamos por partes, es decir, vamos a América.

Entronizada nuestra cocina en la cúspide de los conocimientos coquina-

---

[a] Francisco Delicado. *La Lozana Andaluza.* Luis Michaud. París.

[b] Los judíos.

[c] Rampín.

[d] ¿Lo consiguieron?

rios de la época, es sorprendida por la avalancha maravillosa que, como en cuentos de hadas, se desprende de las fantásticas y feraces tierras del Nuevo Mundo y nos envían nuestros *mitológicos* descubridores y conquistadores. Y como con Colón van casi exclusivamente andaluces, y los cántabros comandados por Juan de la Cosa, —que, entre paréntesis, todavía no conocían el bacalao a la vizcaína, pero sí, posiblemente, al pil-pil— a ellos corresponde catar y saborear, los primeros, los deliciosos y sorprendentes frutos de este paraíso terrenal, que es América. También son ellos, los que a su regreso, brindan a Andalucía la prioridad de las galas y regalos que traen para exhibir y obsequiar, en prueba de sus hazañas, a sus deudos y señores y, es otra vez, desde la hermosa tierra mía, desde donde se extienden y expanden a Europa entera, y por lo tanto al mundo.

Andaluces y extremeños [a] son, en su mayoría, los que siguen más tarde las rutas de Colón y se adentran en la tierra firme.

Ellos fueron, igualmente, los que llevaron a América los nuevos frutos, las semillas, los animales de renta y consumo, los nuevos modos y las nuevas formas, que habían de crear las mencionadas cocinas hispanoamericanas, al mezclarse con las indígenas que existían, y, dándose en ello tanta prisa y diligencia, como se tomaban para dar a conocer en España los manjares americanos, reformadores y casi indispensables, en las respectivas cocinas actuales europeas (IX). En su *carta cuarta de relación,* 15 de octubre de 1524, Cortés, decía a Carlos V desde la ciudad de México: "También he hecho saber a vuestra cesárea majestad la necesidad que hay que a esta tierra se traigan plantas de todas suertes,... y porque hasta ahora ninguna cosa se ha proveído, torno a suplicar a Vuestra Majestad,... para que cada navío traiga cierta cantidad de plantas y que no pueda salir sin ellas"... [b].

Cuando se escribía esta carta, hacía varios años que por puertos andaluces, singularmente por Sevilla y Cádiz, habían salido con destino a las Islas del Mar Caribe, ya descubiertas, y habían de seguir saliendo para el Continente, entre otros comestibles y semillas (X), los siguientes: (XI), higos (1), peras (2), manzanas (3), ciruelas (4), melocotones (4), duraznos (4), priscos (4) [c], moras (6); y naranjas (7), limones (7), toronjas (7), limas (7) [d]; granadas (8), uvas (9), melones (10), sandías (11), plátanos (12) que, por iniciativa de Fray Tomás de Berlanga se trajeron de Canarias, a la Española, en 1516, y de allí pasaron posteriormente a Tierra Firme y que, tan propicio

---

[a] Las cocinas andaluza y extremeña son semejantes.

[b] Hernán Cortés. *Cartas de Relación.* Tomo II. Madrid, Calpe.

[c] El Nº 5 trata del membrillo que olvidé incluirlo en el texto primitivo u original de la Conferencia.

[d] En el mismo número incluyo, en las notas, los *cidros.*

encontraron el suelo y el clima, que han dado lugar a una enorme variedad de especies y se han multiplicado en tal forma, que les da carácter propio de fruta genuinamente americana [a]. Y trajeron (XII), zanahorias (1), alcachofas (2), nabos (3), lechugas (4), espinacas (5), escarolas (5), rábanos (6), calabazas (7), pepinos (8), berenjenas (9), betabeles o remolachas (10) y ajos (11), perejil (12), acelgas (13), apios (14), olivas (15) [b], etc. (XIII), tomillo, mejorana, salvia, ajonjolí y cominos; la pimienta negra, la mostaza y la canela: (XIV), nueces (1), almendras (2), avellanas (3), piñones (4), castañas (5) y (XV), arroz (1), trigo (2), cebada (3), centeno (4), avena (4); (XVI), garbanzos (1), lentejas (2), habas y habichuelas blancas (3); caña de azúcar (XVII); (XVIII), alfalfa (1) y remolacha forrajera (2). Y de ganados, (XIX), el caballar (1), el asnal (2), el bovino (3), el caprino (4), el ovino (5) [c], el avícola (7) [d], el apícola europeo (10), el de cerda (11), y la paloma casera (12) [e] y, además, (XX), el perro (1) y el gato común (2) [f]. Y con los animales y vegetales nombrados se obtuvieron sus productos, también nuevos, (XXI), tales como las salazones (1), la cecina (2), la chacina (3), los embuchados (4), etc. [g]; la leche (7), la mantequilla (7), la crema (7), el queso (7), la manteca (8), el huevo (9) [h]; la lana (11), la seda (11) y el tejido de lino (11), el aceite (12), el vinagre (13-1), el vino de uva (13-2) y los licores (13-3) [i]; la miel (16) doméstica y la cera (17), el azúcar (18), etc., etc. que, como hemos dicho, se unieron a las cocinas indígenas y formaron las que hoy son cocinas nacionales americanas (XXII): tan distintas, tan incitantes, tan gratas al paladar y tan suigéneris y características, pero tan lejos de las que encontraron los descubridores e inmensamente más ricas y variadas [j].

Terminan aquí las referencias correspondientes al Libro Primero y siguen las que se refieren al Libro Segundo.

Veamos ahora lo que de América gozamos en Europa, después de pasar por el filtro de los puertos andaluces, a donde llegaron por primera vez. Escribe Colón que vió *muchas y altísimas palmas* mencionando las *nueces*

---

a En las notas incluyo: (13) Fresas; (14) Dátiles; (15) Aceitunas.

b Se incluyen igualmente: (16) Cardos; (17) El Espárrago.

c En las notas de este Cap. se incluye también: (6) El Conejo.

d Ibidem: (8) Patos y Ansares; (9) El canario.

e Ibidem: (13) Gusano de seda; (14) El Camello.

f Ibidem: (3) Las Ratas.

g Ibidem: (5) El Jamón, (6) Harina.

h (10) Dulces y golosinas.

i (14) Las borracheras; (15) Pasas.

j Para terminar con el Libro Primero y como Colofón al estudio correspondiente a todo lo que trajo España a América, hemos agregado el Cap. XXIII, ARISTOLOGÍA, que es un complemento necesario.

grandes de la India; alude sin duda, a los cocos (I): y se refiere a *mil maneras de frutas que no es posible escribir y todo debe ser cosa provechosa:* denominando las raíces con que hacían pan los indios, *Cazave, pan* (II). Se hacía este pan, con la yuca amarga y dulce o boniata. El almirante menciona los *Yames* o *niames,* semejantes a los *ñames.* Fray Bartolomé de las Casas, afirma ser *Ajes* o *Batatas,* los *niames* de D. Cristóbal. "Es indudable —nos dice— que el ilustre navegante había oído nombrar de esta manera, en sus viajes anteriores, otras plantas, con raíces tuberosas y comestibles, cuyo cultivo llegó a generalizarse después en las regiones intertropicales, donde continúan llamándose niames o yames, cuyas denominaciones proceden de Guinea", Africa. El cronista Pedro Martyr de Anglería, no empleó nunca los nombres guineos sino los de *ajes* y *batatas,* asegurando que eran éstos mucho mejores y señalando nueve variedades, afirmando que aún había más. [a]

Fernández de Oviedo fué más explícito a este respecto, puesto que los calificó de "fruta extranjera e nó natural de aquestas Indias... e vino con esta mala casta de los negros"... añadiendo, "que estos ñames quieren parecer ajes, pero no son tales, e son mayores que ajes comunmente" [b].

Las batatas se conocían posiblemente en España, cuando se descubrió América, con este nombre de *batatas,* lo que resulta interesantísimo e induce a creer que por la analogía de la forma y la constitución feculenta de esta raíz y hasta su idéntica manera de comerse cocidas y asadas, hayan contribuido a que la *papa,* que conserva en Andalucía la denominación quichúa con que se conoció, y dimos a conocer en México, se nombre *patata* en Castilla, voz que pasó a otros idiomas modificada én su ortografía y, naturalmente, en su fonética. En portugués ambas raíces se denominan *batata* y en catalán, a la batata se le llama *patata de Málaga.* A la batata se le dice en francés, italiano y alemán *batate* y en inglés *sweet potato.* A la patata se le llamó primitivamente en Francia *patate,* en italiano y catalán se le nombra patata y en inglés *potato.* El hecho de que en Italia, por su semejanza a las trufas se le denominara al principio *tartufoli,* puede explicar el nombre alemán de *kartoffel* por la migración de las patatas italianas a Austria y los estados teutónicos. En ruso se llama *Cartushka* y en polaco, *Catocha,* que, a mi ver, denuncia el paso de esta raíz, a estos países, desde Alemania.

Clusio afirma haber visto en 1564, grandes cultivos de diferentes especies de *batatas* (III), en Málaga, pero la fecha de su aparición en esta

---

[a] *Primeras noticias acerca de la Vegetación Americana,* por el Dr. Miguel Colmeiro. Madrid, 1892.

[b] Ibidem.

región se ignora. Según Espasa Calpe, "se cree que es original del Indostán". El anónimo autor de *La Vida de Estebanillo González,* (1646), a quien debemos mirar con recelo, pues, afirma muy insolentemente que, *al andaluz, hacerle la cruz*[a], al marchar a Málaga, nos dice: "me fuí al promontorio de la pasa y la almendra y al piélago de la PATATA". Por último, la universalmente conocida *batatilla de Málaga,* que en esta provincia se le nombra *batatilla de Nerja,* es una variedad única en su especie y deliciosa golosina preparada en almíbar. La batata blanca o morada, mexicana, asada y sazonada con sal, comida caliente, con mantequilla, es difícil de diferenciar de la patata condimentada de igual manera. Todo esto me hace pensar en la confusión que existió en un principio, fuera de Andalucía, para distinguir con acierto la *papa* de la *batata* y por eso, casi indistintamente se le denominaba de una u otra forma, hasta que se acabó por designarlas semejantemente, con la sola variación de su primera letra *b* o *p*. Y comprueba también, que la *batata* se propagó de Málaga al resto de Europa, y con respecto a la papa, que aunque cada nación presume de haber obtenido este tubérculo directamente de América por intermedio de sus exploradores, navegantes o piratas, su popularidad la debe a Castilla, porque de otra manera, no se comprende que usen para designarla el nombre castellano en vez del quichúa (IV).

Según el Dr. D. Miguel Colmeiro, en España se introdujeron las papas hacia 1580 a 1585 y su cultivo se extendió a Portugal e Italia, aunque muy limitado durante los siglos XVI y XVII. Martínez Montiño, cocinero mayor de Felipe II[b], las cita, aunque no las recomienda, en su *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería,* donde se lee: "...hay muchas suertes de tortas, que no sólo no son buenas, ni se deben hacer, mas antes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas,... criadillas de tierra,... y de PATATAS[c]..."

En 1493, a la vuelta de su primer viaje, llevó Colón a España, *fabas* o *habas*[d] muy diversas de las nuestras, y además *faxones* o *fexoes* (V). Fernández de Oviedo nos dice: "los fasoles o fésoles que tenían los indios". Llevó entonces, también, Don Cristóbal un *panizo* llamado *maíz* (VI), que los gallegos lo adoptaron inmediatamente en sus cultivos, llamándole *millo de indias* y los portugueses, *millo groso.* Ambas cosas eran de Cuba. El mismo año conoció España, siempre por Andalucía, traída de la Española, el *ají* (VII), que "vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que

---

[a] Hay que advertir que el autor es de Málaga.

[b] Ver el Capítulo II del Libro Primero.

[c] Esto escribe en el PRÓLOGO, refiriéndose a las recetas que censura, de *otro libro,* anterior al suyo cuyo título y autor calla. Las mayúsculas son mías.

[d] Estas *habas* deben ser los *ayocotes* mexicanos.

la halla muy sana" [a]. Es de los pocos productos de América que no conserva su nombre primitivo, pero de su picante, que hallaron semejante al de la pimienta negra ya conocida, derivó su nombre de *pimiento,* que es con el que se da a conocer en Europa y toma su denominación en la mayor parte de los idiomas del Viejo Mundo. Fernández de Oviedo, en el "Sumario de la Natural y General Historia de las Indias", (Toledo, 1526) describe varias especies de ají, de las que algunas se aclimataron en Andalucía y se extendieron por España y Portugal al resto del mundo.

De su tercer viaje, según Pedro Martyr en sus *Décadas,* vuelve con la guayaba (VIII) que, aunque no se aclimató en aquel suelo, sí son en España muy apreciadas las pastas de esta fruta que van de Cuba y otras partes del Nuevo Mundo. También lleva la guanábana y el mamey, que tampoco se aclimataron. Mucho se detiene este autor en describir la *piña* [b] (IX), vista por primera vez en la Isla de Turuqueira, (Guadalupe) (X), y cuyo nombre estriba en la semejanza de su forma al fruto del pino piñero de Castilla; siendo también Andalucía la primera en catarla y gustarla de todo el Viejo Continente, después de Fernando el Católico, pues, "en este cuarto viaje en que se llevaron a España por primera vez, se embarcaron unas pocas, habiendo llegado sana solo una, que se obsequió a su Majestad el Rey, habiendo encontrado éste que era la mejor de las frutas" [c].

En cambio, su nieto el glotonsísimo D. Carlos, se negó a probarla, según nos cuenta el jesuíta José de Acosta, en su *Historia Natural y Moral de las Indias,* (Sevilla, 1590) en que nos dice: "...al Emperador D. Carlos le presentaron una de estas piñas que no debió costar poco traerla de Indias en su planta que de otra suerte no podía venir: el olor alabó, el sabor no quiso ver qué tal era" [d].

Es también Pedro Martyr de Anglería quien en sus citadas *Décadas,* nos da a conocer el maguey (XII), abundante en la Isla Española y que, traído a España, invade toda Andalucía con el nombre de *pita,* haciendo las veces de barda, y extendiéndose después por Marruecos.

Nos habla en su *Historia del Almirante,* su hijo Fernando, de "almendras de las que usan para moneda en Nueva España" y que, como sabemos, es

---

[a] *Viajes de Cristóbal Colón.* M. Fernández de Navarrete. Calpe. Madrid, 1922 pág. 156.

[b] Actualmente, las piñas se cultivan en las Islas Canarias y aunque el fruto es de tamaño pequeño comparado con el volumen que alcanzan en América, su sabor es dulcísimo y su aroma intenso.

[c] *Primeras noticias acerca de la Vegetación Americana.* Dr. D. Miguel Colmeiro. Madrid, 1892.

[d] El Cap. que sigue, (XI), trata el Fresón, que no nombré en la Conferencia.

el cacao (XIII). El chocolate (XIV), probablemente, llegó a España por primera vez con Cortés, en su primer regreso, 1528, pero todavía era muy distinto al que conocemos. El Dr. Juan de Cárdenas, en *Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias,* 1591, nos cita la siguiente curiosa receta, que extracto, y en la que ya se encuentran artículos europeos: "En esta preciosa y meridional bebida, entran, sin el cacao, especias que llaman de Castilla; y otras que acá llamamos de la tierra; las especias castellanas son canela, pimienta, anís, ajonjolí, etc."; las indianas, *güeynacaztle* (que los españoles llaman orejuela), sustancia "que se echa en el chocolate muy sabia y acordadamente", por su buen olor, "pues con él da gracia de flagrancia y suavidad a esta bebida", y como "toda medicina aromática es cordial",... "refuerza y conforta la virtud vital, ayudando a engendrar espíritus de vida", y "dá así mesmo un muy gracioso sabor"...; *flor de mecasuchil,* que también perfuma, y que calienta y consume las "humidades flemáticas",... "y conforta el hígado", por lo que es la mejor especia que entra en la composición; *tlixchil,*... "en nuestro romance vainilla", y cuyo buen olor compite "con el almizcle y ámbar", es cordial y "amigo del corazón", y tiene "virtud de dar calor al estómago, y cocer los humores gruesos, que en él están de ordinario", por lo que "no se debe excusar"; finalmente, *"achiote,* comparable al cardamano", el cual se echa en esta bebida, "así para darle un rojo y gracioso color como para dar sustento y engordar al que lo bebe" [a].

Pero aquí no se acabó la lista de componentes de este brebaje extraordinario, para hacerlo perfectamente intragable e incompatible con nuestros paladares modernos, le falta: "Suelen algunas personas, por sentirse frías de estómago o de vientre, echar al chocolate unos *chiles* tostados y unos granos mayores de culantro seco, llamados pimienta de la tierra" [b]. Al que lo desee le paso la receta completa para que la ensaye en su casa y nos diga a qué sabe. Sin embargo, bien pronto se extendió por conventos y grandes casas; con los Tercios, pasa a Flandes, de donde Francisco Carletti, lo introduce en Florencia, en 1606, y con la Infanta María Teresa, hija de Felipe IV y esposa de Luis XIV, llega a Francia. Mlle. Montpensier, se refiere a él en sus *Memorias,* donde también nos habla de *La Molina,* doncella de la Infanta, y quien seguramente, lo enseñó a hacer. Cree, sin embargo, que la princesa española tiene los dientes negros y podridos de comer tanto chocolate... y ajos [c]. No debemos asombrarnos demasiado de la composición estrafalaria que se denominaba chocolate. Era evidente que satisfacía el gusto de su época. En el fondo, no es otra cosa que una *aloja,* como otra cualquiera. Se acos-

---

[a] *El chocolate.* Luis Castillo Ledón. México, 1917.

[b] Ibidem.

[c] *La Cocina Clásica Española.* Dionisio Pérez. Madrid, 1936.

tumbraba, desde muy antiguo, servir "al final de los banquetes o del yantar o cenas cotidianos,... bebidas aromatizadas y azucaradas"... Se hacían tantas clases de *alojas* como *alojeros* había, y una receta auténtica es la siguiente: "Agua de río, treinta libras; levadura antigua, cuatro onzas; miel muy buena, tres libras; polvos de gengibre y pimienta longa de cada uno media onza; de canela tres dracmas; de clavo, dracma y media; y de nuez de especia, una dracma" [a]. Si le agregamos unos granos de cacao, podríamos, sin remilgos, refiriéndonos a aquella era, llamar a esta ALOJA, CHOCOLATE, o, a aquel CHOCOLATE, ALOJA; que también el sabroso chocolate se hacía con *agua de río* y aún no se había disuelto su pasta en leche, pues, tiempo requieren las cosas...

Es interesante, porque inicia un negocio que había de ser próspero muchos años después, y hasta genuino de las Antillas, el dato que nos da Fernández de Oviedo, referente a la primera importación a España de la incipiente industria azucarera hispana en América, conocida con el nombre de *azúcar de la Española* (XV), cuyos productos fueron llevados por vez primera a Europa, por el citado Fernández de Oviedo, en 1515, en "seis panes o pilones que fueron presentados al Rey" [b].

Bernal Díaz del Castillo, al hablar de México, menciona varios frutos, algunos nombrados anteriormente y entre los nuevos, el *ayote,* posiblemente, *chayote* (XVI) [c]; el *chico zapote,* (níspero de Nicaragua); el *zapote colorado,* tal vez el *mamey* y el TOMATE (XVII) [d], que, desde entonces, fué introducido en nuestros cultivos andaluces, con gran éxito, propagándose al resto de España y a todo el mundo. Mexicano es también el *chilacayote* (XVIII), en Andalucía *cidra,* con el que hacemos el riquísimo *cabello de ángel.*

Es curioso como conocemos la existencia del tomate por Bernal Díaz en su *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España,* que escribió hacia 1568; leemos: "...nos querían matar (en Cholula) e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal, ají e TOMATE [e]. También

---

[a] *Arte Cisoria,* de D. Enrique de Villena, por Felipe-Benicio Navarro. Madrid, 1879.

[b] *Primeras noticias acerca de la Vegetación Americana.* Dr. D. Miguel Colmeiro. Madrid, 1892.

[c] En Chiapas hay una cucurbitácea, comestible, que la llaman *Ayote.* Bien pudiera referirse a ella Bernal Díaz del Castillo. En T. II. Cap. CLXXVIII, pág. 54, explica qué es *ayote.* El *chayote* es mexicano también.

[d] *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España.* Bernal Díaz del Castillo. México, 1904.

[e] En México, se me ocurre preguntar: ¿Sería *tomate* o *jitomate* lo que echaban en la olla? No creo que jamás se pueda dar una respuesta satisfactoria. Y se me

mencionó el tomate el padre Sahagún, en su *Historia de las cosas de Nueva España,* 1575.

Y ahora voy a decir lo que espero sorprenda a muchos de los españoles que estamos aquí reunidos, porque si hay algo que consideramos bien andaluz, árabe también, es el HIGO CHUMBO, del que en Málaga y en mi infancia, le daban a uno por una *perra gorda* una caña y una espuerta para que recogiera cuantos pudiese en una hora de tiempo. Pues bien, Fernández de Oviedo menciona como una novedad los *higos de tuna* (XIX) y los de otras cactáceas, que los descubridores designaban con el nombre de *cardos o cardones,* y que les llamaron poderosamente la atención "POR NO HABER ANTES CONOCIDO NADA SEMEJANTE" [a]. Otro testimonio es Mateo Lobel que en sus obras *Stirpium Adversaria Nova,* 1570, e "Iconis Stripium seus plantarum tan exoticarum quan indigenarum", Amberes, 1576, dibuja y describe una *Opuntia,* que denomina *Indiorum tunae ficífera,* asegurando que las enviaron de las Indias Occidentales a España, donde fructificaron, dando *flores y frutos* [b]. *Tuna,* es nombre caribe, que impusimos; en náhuatl se dice *nochtli.* Otras comprobaciones: En México y otras naciones americanas, hay opuntias cuyos nombres vulgares son *cardo, nopal cardoso, cardón, cardonales, cardoncillo, cardonera y tuna cardona* [c], etc. denominaciones que comprueban lo afirmado por Fernández de Oviedo.

¿De dónde y por qué salió el nombre de *chumbo* y *chumbera?* No lo sé. El nopal (XIX) o chumbera pasó, de Andalucía, al levante español y al Norte de Africa, donde les llamaban los rifeños, *higos de los cristianos* y, en justa compensación, varias provincias españolas, achacaron a los moros la existencia en España de la chumbera; pero que conste, que fué de las Antillas y que es la única fruta americana que ha tomado carta de ciudadanía española y marroquí, con nombre propio, y nace espontáneamente, sin atención ni cultivo alguno.

El repetido Fernández de Oviedo nombra el *curá,* propio de "cierto peral diverso de los de España"; puede ser el *aguacate* (XX), que se cultiva con excelente éxito y exquisitos frutos en Málaga y otros puntos del litoral mediterráneo. El *anón* y la *chirimoya* (XXI) [d], se cultivan en Málaga y Granada, y, como el aguacate, se exportan a Inglaterra y Francia.

---

ofrece otra pregunta: ¿Siendo tan sabroso el *tomate,* por qué no se ha exportado a Europa ni se usa allá? Para el lector que no haya estado en México, diré que el *tomate* es verde y el *jitomate,* que es conocido fuera de México con el nombre de *tomate,* es rojo.

[a] Dr. D. Miguel Colmeiro. Ob. cit.

[b] *Las cactáceas de México.* Helia Bravo H. México, 1937.

[c] Ibidem.

[d] En este Cap. va incluido el Mango.

Por esta época traen los portugueses las primeras naranjas dulces de China a Europa [a], que pasan a Andalucía. Nos afirma Dionisio Pérez, que Juan de Castro plantó en 1520, en los jardines del Conde de San Lorenzo, en Lisboa, el primer ejemplar, que todavía hoy puede admirarse en ese sitio.

Cerremos esta pantagruélica y simbólica merienda con el asado de las grandes fiestas: Su Señoría el Pavo (XXII), oriundo de México, donde todavía se encuentra en estado salvaje y conserva entre otros, los nombres indígenas de guajolote, chompipe, pípila, totol, cócono, etc., único animal que obsequió a la cocina del Viejo, el Nuevo Continente, y que, desde su aparición, desalojó al pavón, o pavo real, de China, que sólo tenía acceso a las mesas palaciegas, de grandes caballeros o ricoshomes, y cuya carne y condiciones culinarias están muy por bajo de la exquisita ave mexicana que se puso en un tiempo al alcance de casi todas las fortunas, por lo menos una vez al año, amable circunstancia que pasó a la historia.

En la *Carta quinta de relación,* Hernán Cortés nos entera de la existencia de otro manjar típicamente mexicano: "...perros de los que crían para comer (XXIII), que son asaz buenos..." Nunca fueron llevados, que yo sepa, a Europa, pero pregunto, ¿si son *asaz buenos,* por qué no seguimos comiéndolos aquí, aunque no los quieran en el Viejo Mundo? El tepescuintle [b] o tepeizcunte, que es algo parecido, resulta sabroso. Es de presumir que con los magueyes llegaron a Andalucía sus gustosos gusanos, pero no han salido allí nunca de su penca o meyolote, porque no se les conoce, al menos culinariamente hablando. Además, ¿cómo se comerían sin tortillas y salsa de chile verde?

Con todo esto, nos faltarían los principales complementos de una buena comida: el café y el tabaco. Del café (XXIV), planta etíope, no vamos a hablar. No llega a América (colonias francesas) hasta el siglo XVIII. Del tabaco, o cigarro puro, sabemos que en tiempos de Colón, en Cuba..., "hallaron los dos cristianos (los enviados a ver la tierra) por el camino mucha gente que atravesaba a sus pueblos, mujeres y hombres con un tizón en la mano, yerbas para tomar sus sahumarios, que acostumbraban" [c]. Es justo consignar sus nombres: son, nada menos, que los dos posibles primeros fumadores blancos: Rodrigo de Jerez, *cristiano viejo* y Luis Torres, que había vivido con el Adelantado de Murcia y era *judío converso*. Desde aquel día, los españoles adoptaron el vicio de fumar, y, poco a poco, contagiaron al mundo entero que, con una u otra ortografía, conocen esta *yerba* con el

---

[a] *Guía del Buen Comer Español.* Dionisio Pérez. Madrid. 1929.

[b] Traducción: *Perro de cerro.*

[c] Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón,* pág. 60.

nombre que divulgamos de *tabaco,* aunque en la Perla de las Antillas, tenía otro, que desconocemos, porque *tabaco* era en realidad el *tizón* que hoy titulamos *cigarro puro* y en esta isla conserva su antigua denominación de *tabaco*. Bien claro nos lo explica, refiriéndose a este caso, el Obispo Las Casas, en su *Historia General de las Indias,* Capítulo 46; "...siempre los hombres con un tizón en la mano y ciertas yerbas para tomar sus sahumarios que son unas yerbas secas metidas en una cierta hoja seca también, a manera de mosquete hecho de papel, de los que hacen los muchachos la Pascua del Espíritu Santo; y encendido por una parte de él, por la otra chupan o sorben o reciben con el resuello para adentro aquel humo, con el cual se adormecen las carnes y cuasi emborracha y así diz que no sienten cansancio, ESTOS MOSQUETES, O COMO LOS LLAMAREMOS, LLAMAN ELLOS TABACOS" [a].

También lo había en la Española, hallado después, con el apelativo de *perebecenuc,* equivocadamente, pues, su verdadero nombre era *cohuva,* vocablos que no ingresaron jamás en nuestro léxico. En México aparece con el nombre mexicano de *picietl,* en Perú con el nombre de *sayre* y en el Brasil, con el de *peto* [b], pero ya ha tomado entre nosotros carta de naturaleza la voz *tabaco* y así se llama en cuantos sitios nos tropezamos con él, como lo prueba la siguiente cita de B. D. del Castillo: "...también le ponían en la mesa (a Moctezuma) tres cañutos, muy pintados y dorados y dentro tenían liquidámbar revuelto con una yerba que se dice TABACO". (XXV).

Y como de la Nueva España iban a la Vieja cantidades de estas yerbas y, como por otra parte, en *Veintiun Libros Rituales Monarchia Yndiana,* compuesto por F. Juan de Torquemada, Madrid, 1723, dice: "...les daban (a los frailes franciscanos los indios) ciertas cosas del servicio del altar que las tenían guardadas en su casa en una caxa de Caña, que ellos llaman petlacalli (y nosotros petaca)" [c], se me ocurre, que siendo las *petacas* (XXVI) una especie de cajones o arquillas ligeras en las que probablemente remitían a España las hojas secas del tabaco, llegaron a constituir una medida tabaquera o, por lo menos, se generalizó la idea de que el tabaco se guardaba en *petacas,* y de ahí que en España se le llame *petaca* al estuche de cuero, plata, madera, etc. en que llevamos los cigarrillos, cigarros o picadura. En cambio en México, se le llama a este utensilio *"cigarrera", que en España es la que fabrica los cigarrillos,* y conserva el nombre de *petaca* la moderna caja o arqueta que nosotros conocemos con los de maleta o baúl.

El 8 de septiembre de 1522, entra en Sanlúcar de Barrameda, en la des-

---

[a] Las mayúsculas, son mías.

[b] *Escenas andaluzas.* Estébanes Calderón. C. A. Espasa Calpe Argentina.

[c] Esta cita la debo a mi culto amigo D. Federico Gómez de Orozco.

embocadura del Guadalquivir, el vasco Juan Sebastián Elcano, trayendo especias que *popularizó;* puesto que todas ellas, ya eran conocidas en Europa, pero se vendían en las boticas, pesándolas en balanzas de precisión y costando algunas más que el oro mismo [a]: canela, nuez moscada, clavo (XXVII), etc.

En el siglo XVII nos llega de las Antillas, el *maní* o *manduví,* en México *cacahuate* (XXVIII) [b].

Pero en España, no se dejan cabos por atar; sobre todo en lo que atañe a las comidas; antes, durante y después de ellas y, por lo tanto, hay que prever las consecuencias de la digestión... A mi buen amigo y sabio investigador don Artemio de Valle Arizpe, debo el conocimiento del siguiente documento que copio escrupulosamente. Perdón, el folklore obliga... Dice:

(Una cruz) *"Nos el Doctor Don Pedro de Alva, Catedrático de Prima de la Universidad de Alcalá, Médico de Cámara de Su Magestad y de Su Real Proto Medicato,* &.

Por quanto nos ha hecho representación el *Dr. D. Mariano de Iturria* que padece dolores de hijada, con aparatos flatulentos, acreas morbosidades, y epileptos achaques; por lo qual es en riesgo de su vida el retener la ventosedad, verificandose en estos casos el Aphorismo de nuestro Hipocrates: *Si ventositas retinetur, retinens morietur,* & *ideo excludetur.* Por tanto, por la presente, y por la authoridad de la Junta de Pragmaticas, y Cortesias de estos Reinos, que en parte gozamos, damos licencia á dicho *Dr. Dn. Mariano Iturria* para que en qualquier ocasion, y tiempo, concurso, y progresso, delante de qualquier persona, ó personas, de cualquier estado, y condicion que sean, pueda despedir dichas ventosedades por abaxo, y por arriva, sin nota en la urbanidad, ni falta en la politica; con condicion, que hayan de ser con estrepito, por contra venirse en lo contrario á esta nuestra facultad Real. Y declaramos, que por esta nuestra facultad, y licencia no se les prohibe á los oyentes decir lo de cuerno, y sebo, el diablo meta el dedo, &c. con las demas pullas acostumbradas. Dada en nuestro Proto Medicato de Madrid, firmada de nuestro nombre, y sellada con el sello de nuestro Oficio en *nueve* días del mes de *Agosto del año* de mil setecientos quarenta y *tres.* Firmado, Dr. Dn. Pedro de Alba (rúbrica). Por su mandado Dn. Agosper de la Carrera, Secrtº. de la Camara y Govierno" (rúbrica). Hay un sello.

---

[a] Felipe-Benicio Navarro. Ob. cit.

[b] Se produce en grandes cantidades en la Península actualmente, sobre todo, en la región valenciana. A los capítulos indicados hemos agregado tres más que completan nuestra información a pesar de no referirnos para nada a estos temas, en la Conferencia. Son ellos: (XXIX) La Jícara, (XXX) El Algodón y (XXXI) Las Llamas.

Felipe V introduce e impone las modas francesas en la aristocracia madrileña e influye en la provinciana, y, sin llegar a destruir nuestras clásicas maneras de manducar, las modifica. La cocina castiza se refugia en el pueblo y se salva de intromisiones extrañas. ¿Cuáles son las últimas influencias de la cocina andaluza en el mundo? Voy a citar dos [a]:

Primero.—Por las invasoras huestes napoleónicas. Se sabe que en 1807 las tropas francesas del general Junot, saquearon el Monasterio de Alcántara, Cáceres. Con los preciosos manuscritos que guardaba su rica biblioteca, hicieron cartuchos para sus fusiles. Al destrozar uno de los volúmenes vieron que se trataba del libro de recetas de cocina de la Comunidad e hicieron presente de él a Junot. Este lo envió a París, a Laura su esposa, que fué más tarde la duquesa de Abrantes, quien, al escribir sus *Memorias,* divulgó algunas recetas, y el maestro Escoffier, "el más autorizado preceptista de Francia", nos dice Post-Thebussem, afirma al referirse a este hecho: "Fué el mejor trofeo, la única cosa ventajosa que logró Francia de aquella guerra".

Alcántara está en Extremadura, pero Bailén es Andalucía. Cuando Castaños les quitó de sus mochilas a los soldados del general Dupont, los bastones de mariscales de Francia, ellos sustituyeron tan honroso junco por las prácticas, sabias y sabrosas recetas culinarias que fueron recogiendo y arrebatando de monasterios, conventos, mesones, grandes casas y viejas familias andaluzas, para agregarlas a su ya copiosa y exquisita colección de preceptos, fórmulas y consejas cocineriles, conservando unos, al enunciarlos, su procedencia, y perdiéndolos los demás, para su más fácil confusión.

Segunda.—Por Eugenia de Montijo. La gentil, graciosa y bellísima granadina, emperatriz de los franceses, no olvida desde la majestad de su trono, los manjares y guisados que tomara en su niñez y juventud y los reclama y los consigue de las opulentas cocinas de las Tullerías y unos por lisonja y otros por boato, llevan a los menús franceses estos platillos con las denominaciones de *à L'Emperatrice Eugénie, à l'Andalouse, à l'Espagnole, au Malaga, au Xerès.*

Ni decir tiene que de París, y, en pleno siglo XIX, se extienden por todo el orbe.

Julio Camba [b] afirma, que "una de nuestras mayores hazañas culinarias la hemos realizado en la ciudad de Olvera, (Cádiz), al hacerle tomar estofado de burro a un destacamento bonapartista"... pero nos permitimos dudar del éxito, cuando no salió la receta del pueblo. En París, que sepamos, no se anunció nunca.

Y para terminar, uno solo de los célebres y conocidos aforismos del ge-

---

[a] Se refiere a ellas Post-Thebussem, en su *Guía del Buen Comer Español.*

[b] *La casa de Lúculo,* segunda edición.

nial maestro de la cocina francesa, Brillat-Savarin. Nos dice: "El descubrimiento de un plato nuevo contribuye más a la felicidad del género humano, que el descubrimiento de una estrella". Si es así, España, y especialmente Andalucía, como hemos visto, por este concepto, ha contribuido "a la felicidad del género humano" más que ninguna otra región de la Tierra.

M. DE CÁRCER DISDIER

México, D. F., a 20 de febrero de 1946.

SEGUNDA PARTE

COMPLEMENTO Y COMENTARIOS

Copiada íntegra la Conferencia, con pequeñas variaciones y anotaciones, para amplificarla, es decir, para *complementar* las noticias extractadas y, en su caso, *comentarlas,* era necesario acotar y enumerar en el texto aquellas que me propusiera ampliar para en las llamadas correspondientes desarrollarlas debidamente.

Por la magnitud y extensión de estas *acotaciones* no se podía pensar en colocar en cada página, como *llamada,* el texto correspondiente a cualquier información. Había, pues, que trasladarlas al final de la Conferencia formando un cuerpo aparte. Teniendo esto en cuenta, optamos por escribir una serie de capítulos cuya numeración coincide con la de las acotaciones que se hacen en el texto primitivo y que, en cierto modo, son independientes del mismo, de tal manera, que puede leerse, *aisladamente,* la Conferencia y los *Complementos y Comentarios.*

Con este propósito, en los dos Libros que siguen, incluyo cuantos he creído pertinentes a mi intención y en ellos expongo todo loque sé y creo interesar a mi propósito.

¿QUE MANDO ESPAÑA A AMERICA?

España mandó, *exportó,* a América, al hombre, a *su hombre*[1] y con él y tras él, todo lo bueno y lo malo que tenía en costumbres, virtudes, defectos, creencias, supersticiones, conocimientos, gustos, inclinaciones, necesidades, errores, aciertos, vituallas, animales de renta y consumo, fibras, tejidos... *todo.* Podríamos decir con entera propiedad, que la idea, la intención de España, fué *mandarse a sí misma,* TRASLADARSE, en cuerpo y alma, al Nuevo Mundo descubierto.

Y como España fué siempre solar de poetas, de guerreros y de santos, soñó, quiso y esperó, poder rendir enamorando, conquistar arraigando y salvar predicando para extender su linaje, confundido en un canto de amor, con la estirpe indígena del Mundo Nuevo y hacer de *todos, uno y lo mismo.*

Así pensó el poeta, ambicionó el guerrero y anheló el santo, pero... todos eran, primero que nada, hombres, sujetos por tanto, a los impenetrables caprichos del Destino, que es viejo aquello de "El hombre propone, Dios dispone... y viene el diablo y lo descompone"...

No sabemos por qué, Dios en sus altos designios dispuso lo que dispuso y nos imaginamos el gustazo del diablo descomponiéndolo *toditito*... ¡Ah, señor Lucifer! ¿Cómo se fué usted a meter?...

Pero, dejemos descansar la parla que se entretenía en este conato de filosofía o lo que sea, porque nosotros, modestamente, sólo nos proponemos tratar lo prosaico; cómo fueron o vinieron algunas legumbres y frutas y ganados, y, saliéndonos del tema, pormenores de noticias aisladas que tienen relación con los albores de la Historia de América. Perdón, pues, y abramos, para empezar, el Libro Primero, que espera.

---

[1] Son los hombres que Agustín de Foxá, Conde de Foxá, describe, pinta y reseña, encantadoramente, así:

Estos que dieron nombre a la Tierra,
cruz a los montes, sentencia al mar,
son los que hicieron, jugando a guerra,
anchas Castillas por ultramar...

LIBRO I

Capítulo I

LA LEYENDA NEGRA

Tres son los *delitos* principales que gratuitamente atribuyen a España, sus enemigos, y sobre los que descansa y se basa la mentira: 1º La Inquisición; 2º Los Judíos; 3º La Conquista.

Y al hablar de estos hechos, se quiere dar a entender que *sólo* en España existió la Inquisición: que *sólo* España expulsó a los judíos: que la Conquista fué un ininterrumpido lapso de crueldades y rapiñas sin otro ideal que el medio rápido de medrar, sin escrúpulos, el conquistador[1].

No es este ensayo, tal vez, el lugar más apropiado para el examen y repulsa de tan tenebrosa patraña, de por sí ardua e ingrata tarea que merece mayor espacio y mejor tajada pluma. Sin embargo, al hacer mención, al principio de mi conferencia, de esta zarandeada e inicua Leyenda, me creo obligado a decir algo sobre ella, aunque sea de una manera somera y simple.

1. *La Inquisición.*

Así empieza *La Inquisición Española* por A. S. Turberville, traducida por Javier Malagón Barceló y Helena Pereña, segunda edición. Fondo de Cultura Económica. México-Buenos Aires:

"La fama de la Inquisición española, tal como fué instituida por Fernando e Isabel, a fines del siglo XV, ha tendido a ocultar, a los ojos de la mayoría, el hecho de que el Santo Oficio actuaba en muchos otros países, además de España, y de que existió mucho antes del siglo XV.

---

[1] Sobre este exclusivo tema, tengo en preparación un libro, que aún carece de título.

"La primera obra contra la Inquisición de España es la de González de Montes, *Inquisitionis Artes Detectae* (Heidelberg, 1567)" [2]. Era de esperar: los españoles hemos sido siempre, por desgracia, los primeros que hemos hablado mal de España y de *sus cosas*. Nos encanta sacar nuestra ropita sucia al sol de la crítica, para solaz de la censura ajena.

Pero, observemos: en 1184 se entrevistaron en Verona el Papa Lucio III y el emperador Federico Barbarroja, y acordaron actuar de común acuerdo contra la herejía, castigándola con el exilio y la confiscación de bienes [3].

En 1197, el rey de Aragón, Pedro II, emprende la misma persecución que castiga, en el grado máximo, con deportación y si reincide y permanece en sus dominios, el hereje, con la muerte [4].

Federico II, en Lombardía, año de 1220, se adhiere a lo acordado en Verona, pero en 1224, decide que a los herejes se les corte la lengua o mueran quemados [5].

El Emperador, en 1238, decreta que en Alemania, se castigue la herejía con la muerte en la hoguera, y en Francia, Luis IX, en 1270, dispone que mueran en la hoguera, *como justo castigo*. Ciento treinta años más tarde, en 1401, la misma pena aplicada a este delito se incorporó al derecho inglés mediante el decreto *De Heretico Comburendo* [6].

"...el origen de la Inquisición puede atribuirse a Gregorio IX". Año de 1233 [7].

"La inquisición medieval fué esencialmente una institución ideada por el Papado y dominada por él" [8].

En Francia, "en los tiempos del *calvinismo* encontramos que quien emprende la represión de la herejía no es la Inquisición, sino la Universidad de París —con su gran tradición en la ciencia teológica— mediante una cámara especial del *Parlement* llamada *Chambre Ardente*" [9].

Aunque la Inquisición tuvo poco dominio en Hungría, Bohemia y Polonia y no penetró nunca en Escandinavia, llegó hasta más allá del Adriático. Aparece en Inglaterra en 1309 [10].

---

[2] *La Inquisición Española.* Nota bibliográfica, pág. 193.
[3] *La Inquisición Española,* por A. S. Turberville, pág. 9.
[4] Ibidem, pág. 9.
[5] Ibidem, pág. 9.
[6] Ibidem, pág. 9.
[7] Ibidem, pág. 12.
[8] Ibidem, pág. 15.
[9] Ibidem, pág. 16.
[10] Ibidem, pág. 16

"Fué en Francia, Alemania e Italia, donde la Inquisición medieval mostró más energía y poder" [11].

"La Inquisición papal había entrado en España en la Edad Media, pero por razones que hay que tener en cuenta, no había sido en este país una institución floreciente" [12].

"Castilla, a diferencia de Aragón, desconocía el funcionamiento del Santo Oficio cuando Fernando e Isabel fundaron la moderna Inquisición Española" [13]. El tribunal del Santo Oficio Castellano, el vituperado y presentado como exclusivo y único en la doliente Humanidad, fué fundado por los Reyes Católicos por Real cédula expedida en Medina del Campo a 17 de septiembre de 1480, delegando los Reyes sus facultades nominadoras en el Cardenal Mendoza y el dominico Fray Tomás de Torquemada.

"La instalación de la nueva Inquisición por los Reyes Católicos debe considerarse como una parte de su propósito de organización y unificación política" [14].

Y sigo copiando este interesante y desapasionado estudio de A. S. Turberville:

"Para MUCHOS, la frase: *Inquisición española* lleva aparejada una idea de crueldad que repugna a cualquiera sensibilidad. Fué objeto de intensa aversión por parte de generaciones enteras de ingleses. Cuando España en el siglo XVI, era el enemigo nacional los comerciantes y bucaneros ingleses, que habían sido encerrados en las prisiones secretas y sometidos a tortura en la Península o en los dominios españoles de Ultramar, llevaron a su país espeluznantes relatos de sus horrores... los más conocidos historiadores que escribieron en lengua inglesa sobre España, tales como Froude, Motley y Prescott, eran enemigos declarados de la Iglesia Católica Romana, y al mismo tiempo la mayoría de los libros dedicados concretamente a la Inquisición española tuvieron un carácter esencialmente proselitista y eran a menudo poco más que panegíricos de los mártires protestantes en España" [15].

Sin embargo: "Protestantes como Calvino y la reina Isabel de Inglaterra aprobaron y llevaron a la práctica la persecución" [16] y en la Ginebra *calvinista, fué quemado, por sus ideas heterodoxas,* el eximio médico y teólogo español Miguel Servet, en el año 1553. Y recuerda el autor que copio, que

---

[11] Ibidem, pág. 16.
[12] Ibidem, pág. 17.
[13] Ibidem, pág. 24.
[14] Ibidem, pág. 24.
[15] Ibidem, págs. 175-76.
[16] Ibidem, pág. 176.

"en ninguna ocasión es más necesario recordar la parábola de la viga y la paja que en el estudio de la historia de la persecución religiosa" [17].

Y agrega: "Mientras la Inquisición española era, por lo general, singularmente razonable en el trato dado a la brujería,... los *protestantes* escoceses torturaron atrozmente y quemaron a miles de desgraciadas mujeres tildadas de brujería"... todavía "en 1726 una mujer llamada Catalina Hayer fué quemada viva en Tyburn... Nos horrorizamos ante la descripción de las mazmorras secretas de la Inquisición española, pero ¿son acaso más espantosas que las prisiones inglesas antes que Howard empezase su movimiento de reforma?"[18], en el Siglo XVII.

La Inquisición española tuvo que ver con protestantes extranjeros, casi todos atrapados en sus correrías y asaltos por las costas de nuestras posesiones de ultramar, entre los que se encontraban apellidos célebres en la historia de la piratería, tales como John Drake, primo de Sir Francis; Ricardo Hawkins, hijo de Sir John; William Leigh y otros. Los ingleses jamás perdonan a aquellos que castigan sus afrentas y *pecados*... Se vengan como pueden y esta vez, optaron por denigrar, maltratar y calumniar a la Inquisición española y de paso a España, que eran inflexibles con ellos, como con cualquier individuo que considerasen, con razón o sin ella, hereje, corsario o facineroso. A Inglaterra y a Francia, pero sobre todo a la primera, debemos en la mayor parte, la Leyenda Negra, como si Inglaterra y Francia hubiesen sido lugares seráficos donde jamás se hubiese conocido la tortura, el crimen, la injusticia. El tormento, se empleaba como medio de prueba *en todos* los procedimientos judiciales europeos de aquel tiempo.

En la Península, no se proscribieron las "obras filosóficas o científicas de elevada categoría";... y "aunque la Congregación Romana condenó las obras de Galileo no lo hizo la Inquisición española" [19]. ¿Cuántos libros en pleno siglo XX, en naciones que tienen bien ganado el título de cultas, se han prohibido y se han mandado destruir?

Que ni decir tiene que mi intención está muy lejos de defender los procedimientos y sentencias de la Inquisición española ni de ninguna otra. Nuestros sentimientos modernos tienen que rechazar todos los métodos de intromisión en las conciencias ajenas y sus atroces e inhumanas represalias, aunque aminore la repugnancia de nuestros juicios la consideración del temperamento y sensibilidad espirituales de la época. Lo que he pretendido solamente, es patentizar que ni fué España la única nación que *disfrutó* de los horrores de la Inquisición, ni fué la primera en instituirla en Europa, ni, mucho menos,

---

[17] Ibidem, pág. 180.
[18] Ibidem, pág. 179.
[19] *La Inquisición Española*, pág. 157.

la inventó, y que al hablar de Inquisición, no puede pensarse exclusivamente en la española que, al instalarse en Castilla, bajo el reinado de los Reyes Católicos, llevaba muchos años, siglos, de impartir sus condenables procedimientos en más de media Europa. Para probarlo, he querido acudir a una autoridad de tanto prestigio como A. S. Turberville, y no he querido desvalorizar sus opiniones, enseñanzas y citas valiosísimas, con sencillas referencias mías, y considerando que para mi intención realzaría mi intento, mucho más, su propio texto, me he decidido a copiar sus párrafos literalmente para que no perdieran nada de su rica esencia, sacrificando la originalidad que hubiese podido resultar de atenerme al extracto de su obra, en aras de la claridad y valía del original y mi propósito.

2. *Los Judíos* [20].

¿Dice U. los judíos? ¡Ah, sí! Los infelices fueron expulsados de España por los Reyes Católicos... Es verdad: fueron expulsados en 1492 por edicto promulgado con fecha 31 de mayo de este año. Se les daba de plazo, para vender sus bienes hasta el mes de julio [21]: y si preferían quedarse, estaban obligados a convertirse al cristianismo.

Esto pasaba en España, como hemos dicho, el año 1492, pero vamos a echar una rápida ojeada sobre lo que les sucedía a estos desventurados en el resto del mundo, antes y después de esta fecha y el lector deducirá si, en efecto, no ha habido en la tierra más judíos que los españoles y si sólo fueron expulsados de la Península, además de conocer un poquito, a la ligera, el trato inicuo que se les dió en otras naciones. Veamos:

Ya en el siglo VII, Egica, en España, prohibe a los judíos poseer tierras y tener negocios con los cristianos.

En Damasco, año 720, son perseguidos por Omar II.

En Bizancio, año 723, sufren igual suerte, por parte del emperador bizantino León III.

En Italia, Luis II, ordenó su expulsión en 855.

En Alemania Enrique II, manda expulsar a los judíos que se nieguen a aceptar el bautismo. Años de 1002-1004.

---

[20] Debo a la amabilidad de mi entrañable amigo D. Carlos Orvañanos la traducción de los datos que cito, que están tomados de *The Catholic Encyclopedia*. Robert Appleton Co., N. Y. Art. Jews and Judaism, Tomo VIII, pág. 386 y sig. por F. E. Gigot.

[21] Prerrogativa que no tuvieron en ninguna parte de donde los expulsaban y además los expoliaban.

Volvemos a España. *Los moros,* no los cristianos, los expulsan de Granada, en 1066.

Pero, cuando realmente se agravan las medidas contra estos desafortunados, es desde la primera Cruzada (1096-1099), y en vísperas de la segunda, en 1146; comienza contra ellos una violenta persecución por parte de los *almohades,* en el norte de Africa y en el sur de España, donde dominaban, que trajo rápidamente, la ruina de las sinagogas y escuelas. *Entonces, muchos de ellos encontraron refugio en los dominios de Alfonso VIII.* Esta vez, los rechazaron los moros y los acogen los cristianos, ESPAÑOLES.

La segunda Cruzada, (1147-1149), se distingue por el cúmulo de atrocidades que se cometen con estos desdichados, en Colonia, Mainz, Worms, Espeyer y Estrasburgo. *Tantas,* que se creen obligados a protestar San Bernardo, el Papa Eugenio III, los prelados alemanes y Conrado III, en su favor.

Tercera Cruzada, (1189-1192). El día de la coronación de Ricardo I de Inglaterra, 3 de Sept. de 1189, se *festeja* degollando a cuanto judío se encuentra en Londres, de lo que toman buen ejemplo los súbditos y en 1190, sigue la degollina en varias ciudades de las Islas. Y como lo *bueno* cunde, al mismo tiempo, los asesinaban los cruzados en el distrito del Rin, hasta Viena.

En el Cuarto Concilio de Letrán, 1212, se conviene excluir a los judíos de todos los cargos públicos y obligarlos a llevar, constantemente, un distintivo. "El odio insensato hacia los judíos despertó en España más lentamente que en otros países, y fracasaron las tentativas por parte de más de un Papa para inducir a los gobernantes españoles a que obligasen a los súbditos no cristianos a llevar una vestidura distinta, a fin de evitar los matrimonios entre unos y otros" [22].

"El Concilio de Béziers de 1246 excomulga a los cristianos *que se committunt curae judeorum*" [23]:

San Luis, en 1254, expulsa de Francia a casi todos los judíos [24], y en 1290, son expulsados, totalmente, de Inglaterra, después de las terribles matanzas, en Lincoln, de 1255 y las *nacionales* de 1279.

En España, Alfonso X, el Sabio, según Gabriel Maura [25], "tomó a los judíos bajo su protección política, alentó sus trabajos científicos y literarios y les sacó de la condición de parias que en otras naciones tenían". En efecto:

---

[22] *La Inquisición Española,* págs. 26-27.

[23] *Rincones de la Historia.* Gabriel Maura Gamazo, pág. 137

[24] Sometíanse éstos a toda clase de humillaciones, como la de ser abofeteados e injuriados el Viernes Santo. (*Rincones de la Historia.* Gabriel Maura G., pág. 108).

[25] *Rincones de la Historia,* pág. 108.

"Rodeado de un grupo numeroso de gentes cristianas, musulmanas y *judías,* desarrolló una actividad prodigiosa tanto en el campo del Derecho *(Fuero Real, Leyes del Estilo, Partidas)* como de la Historia *(Crónica General, Grande e General Estoria)* la Astronomía *(Tablas Alfonsies, Libros del Saber de Astronomía)*"..., etc., etc. lo que prueba, de manera evidente una *colaboración* y no una *persecución judía* [26].

De nuevo en Francia, 1306, Felipe IV, los vuelve a expulsar, aunque años más tarde, 1315, Luis X, los admite nuevamente, por 12 años. Pero antes que se cumpla el plazo, el Papa Juan XXII, que reside en Avignon, los expulsa de nuevo.

Y volvemos a España... En Navarra, en 1328, es decir, *cuando pertenecía a Francia,* los judíos son sometidos a una violenta persecución.

Los veinte últimos años del siglo XIV, fueron desastrosos para los judíos europeos.

En Francia, 1394, son desterrados: en Alemania en 1384, y en Bohemia, en 1389-1399, son perseguidos, y ya se sabe qué quiere decir *perseguidos,* cuando de judíos se trata.

Tampoco en España lo pasaban muy bien por 1391: hubo matanzas en Castilla, Aragón, Navarra, Sevilla, Córdoba, Toledo, Burgos y Mallorca [27].

En Colonia, son expulsados en 1426, y en 1431, lo son, igualmente, de otras importantes capitales de Alemania.

Y ya estamos en 1492, en que se promulga en España su expulsión, con la aprobación del Papa Inocencio VII.

Manuel de Portugal, 1491-1521, expide, en 1496, el decreto de expulsión de todos los judíos que rehusen el bautismo. No sé cuántos aceptarían el sacramento, pero si sé que en 1506, "la muchedumbre de Lisboa perpetró una horrible matanza de ellos, en la que perecieron unos 2,000" [28].

"Erasmo habla de España considerándola tan poblada de judíos como Alemania de ladrones; pero a la sazón se les inducía mediante una sistemática persuasión al abandono de las prácticas de su antiguo credo" [29].

El Papa Pío IV, en 1569, los expulsó de todos los Estados Pontificios, excepto de Roma y Ancona: Sixto V, 1585-1590, los vuelve a admitir y Clemente VIII, 1592-1605, los expulsa otra vez, en parte.

De Nápoles, en 1541, son expulsados: de Génova, en 1550, también: de Milán, en 1597, lo mismo.

Ana Ivanova, emperatriz de Rusia, en 1739, decreta la expulsión en la

---

[26] Art. de Luis Suárez Fernández en *Diccionario de Historia de España.* Revista de Occidente. Bárbara de Braganza, 12. Madrid.

[27] *La Inquisición Española,* págs. 27-8.

[28] *La Inquisición Española,* pág. 104.

[29] Ibidem, pág. 103.

Pequeña Rusia, y en 1882, la ley Ignatieff, con sus medidas restrictivas al colmo, obliga a los judíos a emigrar, huyendo, principalmente, a los Estados Unidos de América.

En 1906, ¡señores, en el siglo XX! bajo el reinado de Nicolás II, la persecución de estos desventurados equivale a una ley de expulsión.

Según Ramón Pérez de Ayala [30]: "Los judíos fueron expulsados de Inglaterra en el año 1290, por edicto de Eduardo I. Hasta el 1652, no fueron readmitidos... fueron admitidos y tolerados en Inglaterra, pero hasta 1832 no se les concedió libertad ni carta de ciudadanía por vez primera y solamente en la *City of London,* o iglesia universal de los negocios. Y hasta 1871 no se les permitió estudiar ni recibir grados en las universidades del Reino Unido".

"Vamos ahora con Francia. Se expulsó a los judíos en el 1182. Se les readmitió en el 1198. Se les expulsaba por segunda vez en el 1306; y se les vuelve a abrir la puerta en el 1315. Por último se les expulsaba con todo rigor en el 1394, y a fin de evitar su infiltración clandestina se dictó una ley que condena a pena capital a cualquier cristiano que encubriese, o, simplemente, que hablase con un judío".

"...las persecuciones padecidas por los judíos en España son tortas y pan pintado en relación con las que les infligieron por doquier y sin cesar desde Egipto *(Exodo)* hasta no más lejos que anteayer" [31].

Y en efecto: ¿Qué me cuentan Uds. de las persecuciones alemanas del período nazi? ¿Y Palestina?

No cabe duda que los judíos, sólo han sido expulsados de España, por los Reyes Católicos. En los demás países, los han tratado siempre a maravilla y les han dado una hospitalidad y un acogimiento envidiables...

España también expulsó a los moros y moriscos. Pero de eso no habla nadie. Los moros no valen una leyenda. Son pobres, no han salido de sus tierras y, por supuesto, jamás tuvieron negocios en Londres o Nueva York. Son parias. ¡Uf!... y sin embargo, son nobles, soñadores, leales y sencillos.

3. *La Conquista.*

Del descubrimiento nadie dice nada. Gracias. Lo hizo Cristóbal Colón que, mantienen que fué genovés y España, desaparece. ¿Quién se acuerda de los hermanos Pinzones? Sobre todo: ¿quién se acuerda de ellos el día 12 de Octubre de cada año, cuando se celebra la fiesta de la raza (?), de la His-

[30] A. B. C. de Madrid. 5 de Octubre de 1948. Art. *Expulsión de los Judíos.*
[31] Ibidem.

panidad o *de Colón?* o ¡de los italianos!... descubridores. ¡Nadie! Ni siquiera en su tierra.

Sin embargo: entre cien testigos examinados, la mayor parte de ellos, *contados los de la parte del Almirante,* afirmaron que cuantas veces se puso en duda la continuación de la marcha, consultado Pinzón, dijo: *¡Adelante, adelante!* Y con acento de sinceridad refieren que como el jefe le dijera: "Martín Alonso, esta gente del navío va murmurando, tiene gana de volverse *y a mí me parece lo mismo,* pues que habemos andado tanto tiempo, y no hallamos tierra", contestó al punto Pinzón: "Señor, ahorque vuesa merced media docena de ellos o échelos a la mar; y si no se atreve, yo y mis hermanos barloaremos sobre ellos y lo haremos, que armada que salió con mando de tan altos Príncipes, no habrá de volver atrás sin buenas nuevas". Por esto, los más de los dichos testigos, "citando a *Bartolomé Colón* en su número, juzgaban que sin Pinzón la armada se volviera y no descubrieran la tierra".

Y Gonzalo Fernández de Oviedo, admirador incondicional de D. Cristóbal, comenta: "dicen algunos, e aún afirman, que Colón se tornara de su voluntad del camino y no lo concluía si estos hermanos Pinzones no le hicieran ir adelante, e diré más, que por causa dellos se hizo el descubrimiento, e que Colón ya ciaba y quería dar vuelta".

Y agrega Cesáreo Fernández Duro, a quien copio: "Seguramente Martín Alonso gritó de borda a borda: *¡Adelante, adelante!* Palabras que debieran esculpirse por recuerdo, puesto que con ellas tercera vez decidió su persuasión y su entereza el grande acontecimiento" [32].

Siempre fué adelante, explorando, la carabela *Pinta,* comandada por Martín Alonso Pinzón y a ella cupo la suerte de ser, desde su borda, vista por primera vez América y desde ella, por tanto, fué dado el grito brujo de ¡ T I E R R A !, por el humilde marinero Rodrigo de Triana, natural de Lepe, Huelva, seguido del ronco tiro de lombarda, convenido, que estremeció, sin duda, el alma de aquellos fantásticos y extraordinarios hombres.

¿Y en qué memoria está la figura gallarda y mitológica de Rodrigo de Triana *descubridor* de América, si *descubrir es ver primero?* El diccionario dice: "Descubrir. Hallar lo ignorado o lo escondido". ¿Queréis algo más *ignorado y escondido* que América?

Pero, como el Descubrimiento se salvó, no sé por qué, de la Leyenda Negra, aunque tenga su Leyenda Rosa, vamos a dejarlo y a proseguir nuestro curso. Si lo cito aquí, es por aquello de *tanto peca el que mata la vaca como el que le tiene la pata,* porque entre los enemigos de España, unos por codi-

[32] Todo lo entrecomillado referente al Descubrimiento está tomado de *Los Hermanos Pinzón, en el descubrimiento de América,* por Cesáreo Fernández Duro, págs. 43, 44 y 45.

cia, otros por soberbia, otros por rencor y otros por ignorancia, lo mismo peca el que fomenta la Leyenda Negra, como el que pretende opacar su Gloria deformándola o *desconociéndola.*

"El enemigo más enconado de los Conquistadores, la pluma que destiló hiel y vinagre para emponzoñar la *leyenda,* regocijo de protestantes y flámula de los envidiosos de España, no pudo menos de confesar que 'todas las cosas que han acaecido en las Indias... han sido tan admirables y tan no creybles en todo género a quien no las vido, que parece haber añublado y puesto en silencio quantas por hazañosas que fuessen en los siglos pasados se vieron y oyeron en el mundo' " [33].

En efecto: ¿Quién no tiene por Monumento Ejemplar de jurisprudencia y legislación las inmejorables Leyes de Indias, por las que se regían los nuevos territorios conquistados y por conquistar y se atendía ante todo a la protección, educación y conversión de los indios? Amigos y enemigos están de acuerdo en el elogio. No ha sido posible condenarlas. ¡Cómo serán, Señor!

La institución de los *Protectores de Indios,* que velaban por que a los indígenas se les hiciese justicia, es genuinamente española: ¿qué otro país conquistador puede presumir de algo semejante? Y cuando se implantó la Inquisición en América, fueron excluídos de sus pesquisas y procesos, los naturales, "basándose en su escasa preparación en materia de fe. Los herejes procedían de la exigua población europea" [34].

¿Qué monarcas se ocuparon más amorosamente de sus nuevos súbditos, que los reyes de España?

¿Qué conquistadores extranjeros, por amor al país conquistado, piden en sus testamentos ser enterrados en el suelo que ganaron con tantas fatigas y peligros, en vez de en su patria? Colón, Cortés, Pizarro, Almagro, Jiménez de Quesada, Valdivia y otros, duermen el sueño eterno en el país que ellos iniciaron en la civilización occidental. El marqués de Valero, virrey de la Nueva España, *muerto en Madrid,* lega su corazón a un convento de capuchinas de México.

¿Qué país conquistador ha dejado en el país conquistado el emporio de riqueza espiritual, monumental, artística y social que dejó España en Indias?

---

[33] Bartolomé de las Casas. *Brevísima relación de la destrucción de las Indias* tomado de *El Dorado Fantasma.* Constantino Bayle, S. J., págs. 178-79.

[34] *La Inquisición en España,* ob cit., pág. 166.

Un caso ejemplar nos lo relata Suárez de Peralta en su *Tratado de las Indias,* cap. XLII, págs. 166 y 167: "Preso el cacique y hechas las informaciones, el Arzobispo Don Juan de Zumárraga le mandó quemar, y le llevaron con una coroza y le entregaron a la justicia seglar, y ella ejecutó la sentencia. Esto se supo en España, y no pareció bien por ser recién convertido; y así se mandó que contra los indios no procediese el Santo Oficio".

¿Qué país mezcló su sangre generosa con los aborígenes y procuró elevar su nivel cultural y moral en el grado que lo hizo España?

¿Cuáles fueron las primeras Universidades que se fundaron fuera de las metrópolis conquistadoras?

¿Cuántos colegios, escuelas y hospitales, *exclusivamente para indígenas,* fundaron los conquistadores en los pueblos conquistados, al llegar a ellos, que puedan compararse con la labor y actividad y eficacia españolas?

Y en los albores de la imprenta, dotaron de este maravilloso invento a los países nuevos, tan pronto como pudieron y con el mismo entusiasmo y ardor con que se llevó a cabo en la Península. ¿Cuánto tiempo después de conquistadas nuevas COLONIAS, les llevaron la misma imprenta los demás países *colonizadores?*

¿Qué naciones incorporaron el pueblo conquistado a su vida familiar y ciudadana, como lo intentó España, desde el primer momento, sin distinciones de raza, ni pigmentación, ni ninguna clase de discriminación?

¿Qué naciones no trataron a los pueblos conquistados, en sus legislaciones y consideraciones políticas como colonias? España, jamás llamó a sus posesiones de América *Colonias,* sino *Provincias de Ultramar* y no tuvo *Ministerio de Colonias,* sino *Ministerio de Ultramar.*

¿Podría alguien decirme qué otro país en sus conquistas y después de ellas, ha ensalzado, sublimado, enaltecido a los guerreros del pueblo conquistado, como lo ha hecho España? Porque, señores, si hoy México, por ejemplo, puede enorgullecerse de un Cuauhtémoc y Perú de Atahualpa y celebrar sus heroicidades, es porque los historiadores *españoles,* sin rencor ni odio, se honraban contándolas y elevándolos, los primeros, a la categoría de héroes nacionales. Sin estos historiadores *españoles* ¿quién sabría algo de estos hechos y de estos hombres? Observen Uds. qué héroes vencidos han salido de las plumas de los vencedores de las últimas guerras. España no ha tratado nunca de disminuir ni desvirtuar la heroicidad de sus enemigos, porque sabe que vencer a un héroe dignifica: a un cobarde, lo vence cualquiera.

Yo quisiera saber qué nación produjo gigantes del derecho internacional como el padre Francisco Vitoria, y humanistas y defensores y *enamorados* de las masas subjuzgadas, como Fray Bartolomé de las Casas, Fray Bernardino de Sahagún, el padre Kino, Fray Junípero Serra, Motolinia, Vasco de Quiroga y tantos y tantos más, sin excluir, por supuesto, a Gonzalo Fernández de Oviedo, y a ese apóstol de los negros, que, en Cartagena de Indias, cuando llegaban los navíos cargados de la *mercancía* morena, los infelices esclavos de Africa, iba al puerto a buscarlos, como los buscaba por la ciudad, para redimirlos y defenderlos de los voraces negreros y estancieros y, como dice Agus-

tín de Foxá [35], al referirse a Francisco Javier y Pedro Claver: "Buscaban las almas desnudas, en blanco, de los gentiles. Como Javier en las Indias Orientales, así Claver en las Indias Occidentales. Predicaban y besaban las llagas de los enfermos, y, a pesar de moverse entre cuerpos en plena podredumbre, sus sotanas exhalaban un olor a nardos y a perfumes sutilísimos que no eran de este mundo". Por eso se le llamó a Claver, con justicia, *el esclavo de los esclavos,* que es el título del artículo a que me refiero, del ilustre conde de Foxá.

¿Dónde están estos hombres, estos espíritus sublimes entre las huestes de los conquistadores de otros pueblos, que pelean incluso contra los poderes constituidos y las autoridades locales *de sus propias patrias* por defender los derechos de los humildes conquistados? Porque si visitamos los territorios ocupados por naciones europeas, algunos de muchos siglos ha, Senegal, Guinea Francesa, Nigeria, el antiguo Camerún, Congo, Sudeste Africano, Sud Africa, Rodesia, Tanganyka, Madagascar, etc., etc., en Africa; Canadá, Estados Unidos de Norte América, Martinica, Trinidad, Guadalupe, Jamaica, Bermudas y tantas otras, de América; Indias Orientales, Indo China, y otras en Asia; Sumatra, Borneo, Java, Australia, Nueva Zelandia, toda la Melanesia y Micronesia, etc., etc., en Oceanía, que son o fueron Colonias de Alemania, Bélgica, Holanda, Francia, Inglaterra, Italia y Portugal —esta última es excepción que puede compararse a España— apenas si encontraremos algún mestizo perdido entre la multitud, o un mulato avergonzado de sí mismo y rencoroso con sus progenitores: las razas están perfectamente separadas y definidas y sus diferencias raciales perfectamente patentes en la superioridad manifiesta de los vencedores, y no digamos nada de las discriminaciones que en pleno siglo XX sufren los negros, los mestizos hispanoamericanos, los chinos y japoneses en la nación grande del norte, donde el conocido lema *el mejor indio es el indio muerto,* no ha desaparecido por completo, ya que apartados de la civilización, arrastran una vida de exhibición espectacular, los pocos que quedan, en sus aisladas instalaciones de las *reservaciones* americanas.

España no hizo sus conquistas con querubines, sino con hombres: es verdad que a veces, parecían dioses, pero no eran más que hombres: con todos los defectos, vicios, miserias y crueldades que son inherentes al ser humano, exacerbados por el hambre, los sufrimientos de todo género, las guerras, lo desconocido... y *amparados* por la época, que admitió en sus costumbres actos y prácticas que hoy nos repugnan... aunque *seguimos usándolas* en todo el mundo... y como hombres, sólo hombres, no se pudo hacer, ni se ha hecho, ni se hará, nada tan perfecto en lo humano.

---

[35] A. B. C. de Madrid, 27 de Agosto de 1950.

No sé quién bautizaría la patraña española con el título de *Leyenda Negra,* pero no pudo estar más atinado. En efecto: nuestra brillante y ejemplar Historia la convirtieron en *Leyenda* espíritus mezquinos e ignorantes interesados en desvirtuar la verdad, y es *negra* porque tiene el color del cuervo, a quien un viejo refrán castellano presenta como el prototipo de la ingratitud: *Cría cuervos, que ellos te sacarán los ojos.*

Pero, ¿a qué fantasear? si en la conciencia de todos está el hecho de que la *Inquisición,* los judíos y la *Conquista* no han desaparecido del mundo, ni llevan trazas de desaparecer. ¿Qué más Inquisición quieren ustedes amables lectores, que la que se lleva a cabo, en el mundo moderno sobre las ideas políticas, semejante a la que se llevara, en el mundo antiguo, sobre ideas religiosas?

Las persecuciones contra los judíos todavía se usaban a raja tabla en Alemania, no hace más de cinco años; pero han surgido nuevos tipos de *judíos:* se llaman totalitarios, comunistas, demócratas, que son acosados, expulsados, asesinados, en los países contrarios a cada una de estas doctrinas. Y de las *conquistas,* no digamos. Naciones cultísimas son subjuzgadas, destruidas, humilladas y desposeídas de sus soberanías, por naciones más fuertes, sin que éstas dejen en ellas el tesoro de espiritualidad, civilización, enseñanzas y cultura que España regaló a sus países conquistados.

¿Qué prefiere Ud. lector: pasar diez años en una mazmorra de la Inquisición del siglo XVI o XVIII, acomodando su espíritu a la época, o en un campo de concentración actual? ¿Verdad que la elección se presta a meditación? Tal vez optara Ud. por la dulce y apacible deportación a Siberia...

¿Qué es más cruel, las matanzas o expulsiones de judíos en las postrimerías de la Edad Media, o las *purgas* actuales, en naciones poderosas?

¿Qué daña más a la sociedad, la entrega al *quemadero* de unos infelices tachados de herejes o los destrozos de una bomba atómica sobre una ciudad superpoblada? ¡Jamás la maldad humana pudo imaginar más descomunal y despiadada *hoguera!*

¿Qué produjo mayor número de víctimas, la conquista de más de media América para transformarla en país civilizado, o la conquista de naciones florecientes para sumirlas en la miseria y la desesperación?

Lo lamentable, muy lamentable, es, que las persecuciones, la intolerancia y la hoguera, se aplicaron en la Edad Media, como hoy día la atómica, *exactamente* con el *mismo criterio:* ser el mal menor en el camino trillado, rebuscado, ansiado, que pretende conducir a la salvación y mayor felicidad de los mortales.

¡Cuántos años, siglos, de torpezas lleva esta egoísta y soberbia y malaventurada Humanidad!

Es muy posible que, a la vuelta de dos o tres centurias, España se haya

rehabilitado por completo y de su Leyenda Negra, nadie se acuerde y entonces, las generaciones existentes, aprendan en colegios y Universidades, la HISTORIA negra de algunas grandes naciones de la hora presente, y eso es más triste, porque la Historia, es el relato fiel de hechos ocurridos y la leyenda, no es sino la relación fantástica de hechos supuestos.

¡Que Dios ilumine al mundo!

Capítulo II

ALGO SOBRE GUISANDERIAS *Y* GOLOSINERIAS *ANTIGUAS Y TIPICAS*

Es seguro que, si en México preguntáis a un mexicano, español o extranjero:

—"¿De dónde son los *ates?*"

Contestará sin titubeos:

—*De Morelia.*

Sí, señor, en Morelia se hacen riquísimos *ates,* pero el *ate,* ni es de origen moreliano, ni mexicano siquiera. Lo que pasa es que en España se perdió ya esta *terminación* que sólo se conserva, que yo sepa, en Andalucía, para determinar cierto dulce de piñón que sigue llamándose piñon*ate* [1]

Los demás *ates* con el tiempo, han tomado otros nombres, o han dejado de hacerse. Pero ya en la primera mitad del siglo XIV, el magnífico Arcipreste de Hita, en su *Libro de Buen Amor,* al hablarnos de la azúcar y los confites, (De cómo Trotaconventos conssejó al Arçipreste que amase alguna monja..., pág. 151) nos menciona un *ate:* Condon*ate*. Tiene, por lo menos, 150 años más que La Española; no digo Haití. Y si repasamos el curioso *Libro de los Guisados,* de Ruperto de Nola, citado en la Conferencia, vemos que, en este incunable [2], o por lo menos en la primera edición conocida, 1525, del *Cocinero Mayor del Serenísimo Rey Don Hernando de Nápoles,* se consignan las recetas de muchos *ates* que se hacían antes del Descubrimiento de América. Por ejemplo:

---

[1] Nola, *Libro de Guisados,* pág. 67, al referirse a una golosina hecha con piñón no le da el nombre de *Piñonate,* sino el de *Piñonada.* Son golosinas distintas.

[2] Ver pág. 14 de la Conferencia.

Avellan*ate* [3], Almendr*ate* [4], Calabacin*ate* [5], Hig*ate* [6], Salvi*ate* [7], Ordi*ate* [8], Brusc*ate* [9], Membrill*ate* [10], Romer*ate* [11], Aven*ate* [12], Persic*ate* [13]... Hasta aquí Nola. Martínez Montiño, en su ya mencionada obra *Arte de Cocina, Pastelería...*, etc., etc., pág. 432, da la receta del Calabaz*ate*.

Algunos autores, nos dicen que Francisco Martínez Montiño, *Cocinero Mayor del Rey,* lo fué de Felipe III y otros afirman que de Felipe IV [14]. El mismo Martínez Montiño en su libro, pág. 6, nos entera que trabajó en *la*

---

[3] Pág. 64.
[4] Pág. 64.
[5] Pág. 66.
[6] Pág. 92.
[7] Pág. 94.
[8] Pág. 105.
[9] Pág. 110.
[10] Pág. 112.
[11] Pág. 118.
[12] Pág. 121.
[13] Pág. 152.

[14] J. Deleito Piñuela, en *El rey se divierte,* Espasa-Calpe, S. A. Madrid, 1935, pág. 135, dice: "Tuvo Felipe IV la fortuna de poseer un cocinero mayor famosísimo... Llamábase el tal Francisco Fernández Montiño,... y compuso un célebre tratado con el título de *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*". Hace una llamada: "(1). Se imprimió en el año de 1662, y puede verse como libro raro en algunas bibliotecas".

Después, en *La Mujer, la Casa y la Moda,* el mismo autor, insiste en el *Fernández* en vez de *Martínez,* ignoramos por qué y, por supuesto, sigue siendo cocinero mayor de Felipe IV, pero adelanta, en una Nota (1), de la página 109, la fecha de la edición del *Arte de Cocina, etc.,* hasta 1637, y ya en la pág. 117, dejando esta última fecha, rectifica el nombre: Martínez por Fernández.

El erudito Dionisio Pérez, en la pág. 24, de su *Guía del Buen Comer Español,* cita una edición del libro de Martínez Montiño de 1611, y en la pág. 26, afirma que este cocinero lo fué del rey Felipe IV, opinión que sostiene en el prólogo al *Libro de los Guisados,* de R. de Nola, pág. VI.

Ignoro qué razones aducirán éstos, por todos conceptos, respetables y cultos autores para defender sus opiniones relativas al servicio real de Francisco Martínez Montiño, pero no puedo creer que sólo se base el primero, en las fechas de las ediciones a que se refiere. Ha sido Montiño autor muy discutido y D. Pérez, en el Prólogo al libro de Nola, que ya conocemos, en la pág. VI, dice: "No creo yo, sin embargo, en la españolidad de la cocina de Montiño, que trajo a la Corte de España los modos de guisar que se practicaban en Versalles..." Y el propio Montiño, al final de su conocido libro, pág. 462, *décimatercia impresión,* año 1778, que es la que poseo, nos declara: "Con lo cual doy fin á este Libro, porque en él casi todo lo que hallares es al uso Español; pero siendo Dios servido, y tengo salud, entiendo sacar á luz, y ampliar este Libro con algunas cosas estrangeras"...

¿A quién creemos: a D. Pérez o a Martínez Montiño? Me permito aconsejar que

cocina de la Serenísima Princesa de Portugal Doña Juana, hermana de Felipe II, casada con Don Juan Manuel de Portugal en 1552 y muerta en 1573 [15]. Suponiendo que no abandonó la cocina de la Princesa Doña Juana hasta su muerte, ¿qué hizo y de qué se ocupó Montiño desde 1573 hasta el fallecimiento de Felipe II, en 1598? ¡Son 25 años! Y no dice Montiño que en las cocinas del rey fuese otra cosa que *Cocinero Mayor,* es decir, que seguramente ya tenía este puesto con Doña Juana a la muerte de ésta, cuando entró a servir al soberano. ¿Cuántos años tenía Martínez Montiño en 1573? ¿Treinta? No lo sabemos, pero no nos parece exagerado suponer esta edad para un jefe de reales cocinas. Pues 30 más 25 que faltaban para la muerte de Felipe II, son 55. Felipe III, reinó desde 1598 a 1621: 23 años. Cuando murió este último rey, Montiño debía tener, por lo menos 78 años. ¿Se puede, a esa edad y en aquel tiempo, *entrar* a servir de jefe de cocina en un palacio Real? Yo creo que no.

Dada la predilección, cariño y confianza política que Felipe II sintió por su hermana, que llegó a sustituirlo en la gobernación del país, (1554-1556), no es extraño que a su muerte se llevara consigo parte de su servidumbre y desde luego, lo mejor, y entre ella estaba Montiño, que dedicó a la dirección de sus cocinas [16]. Tal vez, pasó luego, a la muerte de Felipe II, al servicio de su hijo, Tercero de este nombre, pero no creo que trabajara mucho tiempo en ellas dada su avanzada edad. Con el IV Felipe, desde luego no pudo estar. Además, la edición del *Arte de Cocina,* etc., que nos cita D. Pérez, de 1611 [17], es anterior al reinado de Felipe IV, (diez años) y con esta referencia, puede suponerse que estuviera al servicio de Felipe III. ¿Por qué D. Pérez no nombra a este rey y afirma que Montiño era cocinero mayor de su hijo? No me lo explico.

A mayor abundamiento, en el Capítulo Primero, pág. 5, del referido

---

al Cocinero, porque D. Dionisio, consecuente con su obsesión de ser Montiño cocinero de Felipe IV, lo trae de la corte de Luis XIV, tal vez, para que guise mejor...

[15] Mis citas se refieren siempre a la edición que poseo.

[16] La condesa D'Aulnoy, en *Viaje por España y Portugal en 1679,* Cap. XIII, pág. 159, confirma esta suposición al relatar la costumbre española que consiste en: "Cuando un gran señor muere, aunque tenga cien criados, el hijo no despide a ninguno y los agrega a los que ya tenía para su servicio. Si muere la madre, sus doncellas pasan a su hija o a su nuera, y esto se repite hasta la cuarta generación".

[17] El gran preceptista español Angel Muro, autor de *El Practicón* (1) famoso, de *Conferencias Culinarias* y del *Diccionario general de cocina,* era además un bibliófilo especializado en obras que tratan de su arte y entre las que dice poseer en su depurada biblioteca, existe un "Montiño, Francisco Martínez. Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería, por el cocinero mayor del Rey. 1617". Seis años más vieja, *nada más,* que la que nos cita D. Pérez. (1) Madrid. M. Guijarro, Editor. 4a. Ed., 1894.

Arte de Cocina, etc. al tratar de la plaga de los *pícaros sin partido* de las cocinas reales y de los grandes señores, se lamenta el autor: "mas como es una simiente, que el Rey Don Felipe II, *(que Dios tiene)* con todo su poder no pudo echar esta gente de sus cocinas, aunque mandó añadir mozos de cocina, y otra suerte de mozos de cocina, que se llaman galopines, todo porque no hubiere pícaros, y nunca se pudo remediar: sólo en su Cocina de boca *no entran* más de un oficial, y un portador, y un mozo de Cocina y galopín, y *estos están* una semana con el Cocinero mayor, y el Domingo se *mudan* (los subrayados son míos) a la cocina de Estado, y *vienen* otros tantos por sus semanas". ¿Qué quiere decir (que Dios *tiene*)? ¿Por qué habla en presente de indicativo: *no entran, estos están?* ¿Por qué está tan enterado *de lo que pasa* en las Cocinas de Felipe II?

Mi ilustre amigo Federico Gómez de Orozco me dió la siguiente nota de inapreciable valor y que a su vez toma de Nicolás Antonio, "Bibliotheca Hispana Nova, sive Hispanorum Scriptorum. Matriti MDCCLXXXIII:

"Franciscus Martines Montiño, Philippi Regis, Hispaniarum II est suspicamur culinos prefectus, coenarum quan vocat Horatius, artem colibelo edocere qui extat sic inscriptus" [18].

Según Cardoso, lusitano, la primera edición, es de 1560 en 8o.

En el *Diccionario Biográfico Universal,* bajo la dirección de Don Juan Sala, Madrid, imprenta y librería de Gaspar y Roig, editores, calle del Príncipe, 4-1862; leemos: "Francisco Martínez Montiño. Cocinero mayor del Rey nuestro Señor, según el Arte de Cocina y Pastelería, (Felipe II), nació probablemente en Madrid, pues, se ignoran datos biográficos suyos. Escribió un *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería.* De esta obra hay numerosas reimpresiones, parece que la original o primera lo fué un libro en 8o. que apareció en 1555 ó 1560". Si aceptamos como buenos estos datos y esta edición dice también que *trabajó* en las cocinas de la princesa, razonando de igual manera, tendremos que, ni a Felipe III es probable que sirviera, dada su vejez.

La marquesa de Parabere, en su *Historia de la Gastronomía,* pág. 200 y sig. nos habla de Montiño y sus habilidades, y un título del Cap. VII, dice: *Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor del Rey Felipe III. Año* 1628. Es, probablemente, la edición que posee.

Por último: D. Manuel Fernández y González, en su novela *El Cocinero Mayor de su Magestad,* a quien identifica con Francisco Martínez Montiño, advierte que son *Memorias del tiempo de Felipe III.* Con esto doy por termi-

[18] Mi excelente amigo Jaime Delgado traduce así este párrafo: "Francisco Martínez Montiño es, a lo que parece, jefe de cocina o de las comidas —como dice Horacio— del Rey Felipe II de los españoles, como se deduce del arte que está así escrito".

nada la investigación sobre Francisco Martínez Montiño y me hago la ilusión de haber dejado suficientemente aclarado que fué Cocinero Mayor de Felipe II y tal vez de Felipe III, pero nunca de Felipe IV.

Y volviendo a lo nuestro, a los *ates,* tenemos una referencia que nos demuestra que antes de 1625, ya se conocían en México, según se deduce de la siguiente cita, traídos por los conventos. En efecto:

El estrafalario y glotón y otras cosas... dominico, Fray Tomás Gage, irlandés, de cuyas andanzas por México volveremos a hablar largamente, en el libro que escribió, *Viajes a la Nueva España* [19], nos dice que estando en la *casa de recreo,* llamada de San Jacinto y perteneciente a la Orden de Santo Domingo, preparándose para ir a Filipinas, lo trataban tan bien que a todos les causaba "maravilla la abundancia de los dulces, y sobre todo de conservas de que habían hecho acopio para nosotros. Durante el tiempo de nuestra permanencia nos llevaban a cada uno todos los lunes por la mañana media docena de cajas de CODOÑATE [20] o carne de membrillo, mermelada, jalea y frutas en almíbar, por no hacer mención de los bizcochos, para que fortaleciésemos nuestros estómagos, tomando un *tente en pie* por la mañana y lo restante del día".

Como puede observarse, no lo pasaban mal, en la Nueva España, los frailes en sus conventos.

El Arcipreste de Hita, pág. 110, recibe de la serrana: *Mucho queso assadero* [21] y Nola, también nos habla del *queso asedero* [22] que en España ha desaparecido, para aparecer en Oaxaca.

Otra golosina clásica española es el hojaldre. Los franceses atribuyen su invención al pintor Claude Gelée, el *Lorenés,* que vivió en el siglo XVII, 1600-1678 ó 1682. Paul Reboux, en *Plats Noveaux, Ernest Flammarion, Editeurs, París,* en su dedicatoria, dice: "A Claude Lorrain [23], qui imagina la pate feuilletée" [24]. Sin embargo: hemos leído que en 1525, la *Lozana Andaluza,* Aldonza, la sabía hacer y mucho antes, entre los utensilios que cita Nola necesarios en la cocina, nombra los *palillos de hojaldrar.* Martínez Montiño

---

[19] Nueva relación que contiene los *Viages de Tomas Gage a la Nueva España,* sus diversas aventuras y su vuelta por la provincia de Nicaragua hasta La Habana, con descripción de la Ciudad de México, prólogo de Artemio de Valle Arispe. Ediciones *Xóchitl.* México, 1947, pág. 96.

[20] Las mayúsculas y los subrayados son míos.

[21] *Libro de Buen Amor.* Colección Austral. Espasa-Calpe. Argentina.

[22] Nola, ob. cit. glosario, pág. 218.

[23] *Lorrain,* en español, Lorenés, de Lorena.

[24] *A Claudio Lorenés, que inventó la pasta hojeada* u hojaldrada, como se dice en castellano.

da en su libro recetas para hacer *Ojaldre de torresnos* [25], *Ojaldre relleno* [26], *Otro con enjundia de puerco* [27], *Otro de mazapán* [28], *Otro con leche* [29], *Una ojaldra tropezada* [30], *Ojaldres bizcochados* [31] *Pasteles ojaldrados* [32], *Ojaldrillas de manteca de bacas* [33], *Otras diferentes* [34], *Ojaldrillas fritas* [35].

En el siglo XVII, Melle. Montpensier, en sus Memorias, se burla de la débil reina de Francia, la española María Teresa, porque su azafata *la Molina,* que llevó con ella de la Corte madrileña, "apaciguaba el hambre de su pobre señora dándole para merendar unos pasteles fríos, preparados con carne picada, fuertemente sazonada y encerrada en una pasta *feuilletée...*" [36]. *Feuilletée;* es decir: *hojeada, hojaldrada.*

El lector habrá adivinado que se trata de una clase de las diferentes empanadillas que se hacen, desde tiempo inmemorial en España [37] y que, cuando van mezcladas con queso, se llaman *quesadillas,* nombre este último que ha tomado en México la empanadilla hecha con pasta de maíz o *nixtamal,* cuya pasta o *masa* se le ocurrió utilizar, por tenerla más a mano, en la confección de sus conocidas empanadillas o quesadillas, alguna ama de casa o monjita de las que vinieron con los conquistadores o nuevos pobladores de la Nueva España y que añadió esta variedad a su repertorio cocineril dando con ello un paso decisivo a la forzosa evolución de la cocina indígena, para convertirla en mestiza o hispano-mexicana.

Los árabes y judíos, empedernidos golosos, dejaron en la Península infinidad de excelentes fórmulas para hacer dulces, recetas que después de saborearlas en España, pasaron a América con sus mujeres y sus conventos. Entre la *golosinería* popular de México se encuentran incontables chucherías de este origen. Por ejemplo: los *suspiros de monjas,* los *nuegados* de la Lozana, como los de Bernal Díaz [38], que aquí se convirtieron en *muéganos,* sin cambiar por eso su composición y sabor, y las *torrijas,* que en México, iguales, se nombran

---

[25] Ob. cit., pág. 136.
[26] Pág. 137.
[27] Pág. 138.
[28] Pág. 140.
[29] Pág. 140.
[30] Pág. 141.
[31] Ibidem, pág. 144.
[32] Ibidem, pág. 145.
[33] Ibidem, pág. 330.
[34] Ibidem, pág. 331.
[35] Ibidem, pág. 372.
[36] *Guía del buen comer español.* D. Pérez, pág. 24.
[37] Hablan de ellas todos los antiguos tratadistas de manjares españoles.
[38] Ob. Cit. T. I. Cap. XCII, pág. 352.

torrejas [39]; las *arropías,* que toman su nombre del *arrope* con que están hechas, y que en Tenochtitlán se denominan *correosas o charamuscas,* y se hacen con piloncillo, porque no hay arrope, aunque su forma y hasta su gusto son idénticos; el *alfeñique* [40], de azúcar y clara de huevo, que se fabricó en México y seguramente sigue fabricándose en algún rincón más o menos escondido del país. El *alfajor* moro [41], de multitud de especies y formas; el *turrón,* también de varias clases y estilos; la *fruta escarchada,* que en México se dice *fruta cubierta;* el *buñuelo,* que cita Bernal Díaz [42], refiriéndose a una queja contra Cortés por darle indios a un su cuñado, *estando comiendo en Sevilla buñuelos.*

Otras golosinas más, como los *churros,* nombre castellano que, en Sevilla, toma el de *calientitos* y en Málaga el de *tejeringos,* han venido aquí directamente de España; las *natillas,* el *arroz con leche, la leche frita, caramelos, polvorones, mantecados,* varias clases de pasteles y bollos, que aquí se les llaman *pan dulce.* Con este *pan dulce* ocurre algo curioso; en España, cada pueblo, o muchos de ellos, tienen sus especialidades gastronómicas y entre las cuales, los bollos, mantecadas, tortas, mostachones, etc., ocupan un lugar preferente, así por ejemplo: son célebres las *mantecadas de Astorga,* los *mostachones de Utrera,* las *Rosquillas de Fuenlabrada,* las *tortas de Alcázar,* los *borrachos de Guadalajara,* los *pestiños* [43] *de Sevilla,* los *borrachuelos de Málaga,* las *tortas de aceite o almendras de Gayangos,* etc., etc... Pues bien, en España misma, para comer estas especialidades y otras muchas que no consigno para no cansar al lector, casi es absolutamente necesario ir al lugar de origen; en México, donde la mayor parte de las panaderías son de españoles, a las que vienen *paisanos* de todas las regiones de la Península y cada uno trae la receta de su lugar, se fabrican casi todas las especialidades españolas, aunque no siempre conserven sus nombres genuinos y es, por lo tanto aquí más fácil, en cualquier población de la República, mojar en el café o chocolate todos los *bollos* españoles, que en el mismo Madrid, Barcelona, Valencia o Sevilla, por ejemplo.

Con el pan de sal no sucede lo mismo. En primer lugar, el modelo y estilo francés ha ganado la partida; en segundo, no es posible hacer en México el *pan blanco de familia.* Será el agua, será el clima, pero el caso es que no sale. Conozco a un montañés abarrotero que, tenaz, se empeñó en tener *pan como*

---

[39] Tal vez sea voz antigua, porque además de en México, se usa en Buenos Aires y otras repúblicas sudamericanas.

[40] En 1516, en Santo Domingo, lo fabricaba, por primera vez, en América, el bachiller Vellosa. Ver Cap. XXI, Lib. I., Inc. 8.

[41] *Alfaxor,* dice la Lozana, pág. 16 de la conferencia.

[42] Bernal Díaz, Ob. Cit. T. II. Cap. CXXXIII, pág. 123.

[43] Que también sabía hacerlos *La Lozana Andaluza;* como hemos visto en el texto de la conferencia.

el que hacía en su pueblo y como no lo conseguía, pidió a su tierruca un saco de harina, y muy contento, se puso a amasar su pan. ¡Pues, no le salió, ni parecido! La *hogaza,* la *libreta,* el *colón,* el pan de *Alcalá,* no ha sido posible obtenerlo en México. El que fabrican con el nombre de *pan español* no llega a caricatura del original. Sin embargo, algunos nombres perdidos allí y que designaban ciertas piezas, se conservan aquí. Así, *telera.* Copio de la pág. 37 de *Escenas Andaluzas,* de Estébanez Calderón: "partía la *telera* de pan y escanciaba en el vaso medio azumbre de vino" [44]...

En la pág. 38 se lee: *Toma este trago y este taco...* Yo, malagueño, no había oído jamás esta palabra en mi tierra como significado de una golosina; yo creía que *taco* alimento, era voz mexicana. Pues, no. Es española y el diccionario de la Real Academia la define claramente: "TACO... fig. y fam. Bocado o comida muy ligera que se toma fuera de las horas de comer".

Y en Sevilla, por aquella época, la *tapa* o *botana,* era también *taco.* Es otra voz castiza que se pierde en su cuna y vive en México. Está bien: *Tacos, joven.*

Y si de la dulcería pasamos a platillos y recetas que se han hecho populares en México, nos encontramos que aquí reina con más soberanía que en Valencia, su tierra prócer, la riquísima *paella,* y que se conoce, tan bien como en Galicia, el *caldo y el pote gallego,* y se saborean, como en Sevilla, los *callos o mondongo a la andaluza;* la *tortilla a la española,* el *cocido* o *puchero,* la *sopa de ajos* y el *bacalao a la vizcaína* y otros muchos que han sentado en América sus reales: y nada digamos del jamón serrano, que ha llegado a fabricarse en el país con rara perfección, y los chorizos, salchichas, morcillas, etc., etc.; todos ellos platos clásicos y típicos españoles. Y de pescados, podemos decir que entran en la composición de platillos nacionales y se buscan para entremeses, las sardinas, las anchoas y el atún en lata, del Cantábrico, y los *filetes de bonito* y los *boquerones,* del Mediterráneo, como las *almejas al natural,* los *mejillones,* los *calamares en su tinta* y las riquísimas *angulas en aceite,* entre otras varias conservas. Y vegetal: vienen las aceitunas, el aceite de olivas y las alcaparras y otros. Ultimamente se ha puesto de moda la *horchata de chufas,* valenciana. En fiestas de Navidad, la castaña y la nuez, las pasas, los higos, los dátiles y otras frutas secas, además de almendras, avellanas, turrones, mazapanes, peladillas y piñones. Vienen vinos de todas clases, licores, anisados, sidras, vinagre de vino, etc.

He aquí un sumario rapidísimo de productos españoles que se consumen en México. Más adelante volveremos para tratar de nuevo esta cuestión de

---

[44] Edición Espasa-Calpe Argentina, S. A. Colección Austral. Buenos Aires y México. Estébanez Calderón nació en Málaga el año de 1799. Escribió sobre escenas populares andaluzas con un lenguaje claro y castizo.

diferente forma, cuando nos ocupemos de lo que trajeron los conquistadores y de lo que éstos llevaron de América a su patria.

Otras viandas y otros modos de expresión de la coquinaria española han desaparecido de su lar y se conservan puros en México y otros lugares de América, así:

Tocino entreverado [45]; *simiente de calabaza* [46], *granos de granada,* para adornar ciertos guisos, como *los chiles enogados* [47]; (en España, no había chiles entonces, pero se hacía otra clase de *nogada,* que, modernamente, en Levante, se condimenta con papas, que tampoco se conocían antes de la Conquista); *recaudo* [4] y la manera castiza de medir el tiempo guisandero; el *Paternoster* [49]; el *Credo* [50]; la *Salve* [51]; el *Ave María* [52]. ¿Quién se atrevería a garantizar, por ejemplo, el buen punto de un *huevo pasado por agua,* sin rezar la oración correspondiente, cuya duración daba el tiempo necesario, *exacto,* para el buen resultado apetecido?

Estas prácticas, enlazadas con los sentimientos populares de fe religiosa, se usaban en España desde el siglo XV, por lo menos, ya que las consigna Nola, en su obra, de aquellos tiempos.

Todavía se conservan en los pueblos españoles las costumbres antiquísimas de besar el pan que se cae al suelo, al recogerlo. Algo equivalente practicaban los aborígenes mexicanos. Cuenta Sahagún, que "cuando estaba derramado algún maíz por el suelo el que no lo cogía, hacía injurias al maíz y se quejaba de él delante de Dios diciendo: *Señor, castigad a éste que me vió derramado y no me cogió, o dadle hambre porque no me menosprecie*" [53].

Y son allí costumbres viejas también, persignarse con las primeras monedas de la primera venta del día; bendecir la mesa al comienzo de la comida familiar y dar gracias [54], una vez acabada ésta; como rezar el rosario diaria-

---

[45] Nola, ob. cit. Glosario, pág. 218.

[46] *Pepitas,* pág. 219.

[47] Pág. 219.

[49] Pág. 226.

[49] Pág. 220.

[50] Pág. 226.

[51] Pág. 226.

[52] Pág. 233.

[53] Fr. Bernardino de Sahagún. *Historia de las Cosas de la Nueva España.* T. I. Apéndice al Libro Quinto, pág. 432.

[54] Me estremezco de emoción al recordar aquel comedor grande y luminoso frente al mar, en la *Alamedilla de los Tristes,* en Málaga, yo niño, puesto de pie, delante del plato de sopa humeante, la figura respetable, majestuosa, erguida, de mi excelente abuelito, rodeado de sus diez hijos y yernos y nueras y más de otros tantos nietos, el día de su santo, 18 de julio, pronunciar solemne y despacio, las graves palabras: "Derrama Señor, tus bendiciones, sobre esta familia y los alimentos que vamos a comer".

mente por la tarde, la señora ama, con la servidumbre. Son todos hábitos poéticos y románticos, bucólicos y sencillos, que la prisa y el materialismo moderno van borrando de las dulces costumbres de otros tiempos más felices, fáciles y risueños.

Nos santiguábamos, y aquel silencio, trocábase en alegre bullicio de risas, conversaciones y gritos jubilosos de la chiquillería, trinos placenteros de los polluelos de aquel nido de amor y armonía.

Capítulo III

EL AJO

No es extraño que este fruto, de tanto abolengo español y uso tan antiguo en España, haya dado lugar a numerosos refranes y frases hechas y a su aprovechamiento como base y condimento en infinidad de recetas coquinarias nacionales, desde el modesto *pan con ajos* o *pan tostado untado con ajos y aceite,* hasta el exquisito y delicado *ajo blanco malagueño, con uvas* que, helado, constituye un alimento refrescante excelente, para *gourmets.*

El *ajolio,* especie de *ali-oli,* forma parte de la base de alimentación del pueblo español en toda la Edad Media y en tiempos anteriores. El *ajiaceite,* el *ajo arriero* y otras *ajadas,* son regalos a la tragonía de este pueblo desde tiempos muy remotos.

El villano harto de ajos sabe que *ajo crudo y vino puro pasan el puerto seguro* y que el *ajo de Valdestilla está frío y quema.* Que allá abajo, en la venta, cuando hubo jaleo, *bueno andó el ajo:* que el reparto de estacazos fué parejo, es decir: que *a cada uno le dieron su ajo,* aunque era menester conocer, para castigarlo, *quién descubrió el ajo* y averiguado, hacerle *morder el ajo.*

De tiempo atrás sabe muy bien que *muchos ajos en un mortero, mal los maja un majadero* y que *quien se pica, ajos come o los ha comido:* y que es peligroso *revolver el ajo,* porque quien lo hace, en un grupo de amigos, suele *ser un majameajos.* No olvida, en su *gramática parda,* que si *siembra buen ajo, tendrá buen tallo,* es decir, que su buen comportamiento tendrá su premio.

Por fin: en la intimidad de cada hogar, para enseñar a hablar al retoño se le invita, induciéndolo y animándolo, dándole suavemente con el dedo índice en su labio inferior, como para decidirlo y ayudarlo a silabear: *ajo mi niño, ajito.* Y cuando la criaturita, indiferente y despreocupada a la lección, en vez de repetir, hace una inconsecuencia, el padre, malhumorado, exclama: *¡Ajo, con el niño!* Pero esto ya pertenece al repertorio *lépero,* de las interjecciones de la serie de *¡ajos y cebollas!*

Capítulo IV

MAS AJOS

Francia tiene una experiencia del ajo casi tan larga como España. Por eso lo ha empleado tan pródigamente como nosotros, sobre todo en Provenza, no obstante que presume de que le sabe mal y lo encuentra ordinario, y le ha servido para denigrar un poquito la cocina española, con lo que ha conseguido que, cuanto *snob* se pasea por París, en plan turístico, sin conocer nuestros guisos, en nuestra propia casa, la encuentre detestable. *¡Ajos y aceite! ¡qué porquería!* Y resulta que, cada día, se emplea en el mundo más el aceite por sano, digestivo, nutritivo y gustoso y conste que la mayor parte de él no es de oliva, *que es el mejor* y el antiguamente denigrado, por ser español, *sino de lo que se puede:* semillas de algodón, ajonjolí, cacahuate y otros...

Y con respecto a la repugnancia del francés al ajo, vamos a ver qué pasa...

En el *Dictionnaire des Criéries de Paris*[1] que cita D. Pérez en su *Guía del Buen Comer Español,* pág. 60 y 61, constan los pregones que se daban en las calles de París hasta mediados del siglo XIX, ofreciendo a los parisinos, NO A LOS ESPAÑOLES, compuestos de ajos, que se llaman *aillade*[2], *aillie, ailleuse*,... "que eran distintas preparaciones del ajo mezclado con leche, con queso fresco, con pan, con almendras o con nueces", que "faisaient les délices de gourmets de toutes les conditions"[3].

Husson, farmacéutico francés, en "Etudes sur les épices aromates, condiments, sauces et assaisonnements; leur histoire, leur utilité, leur danger",

---

[1] *Diccionario de los pregones de París.*

[2] En francés *ajo* se dice *ail.*

[3] "Que hacían las delicias de los *gourmets* de todas condiciones" o clases, pág. 24. No encuentro la traducción precisa a la voz *gourmet* que califica al aficionado a comer bien o al *inteligente* y conocedor de la buena cocina. ¿Gastrónomo? ¿Catador? No, no es eso.

París 1883, nos habla de una *ajada aristocrática, aillée,* hecha con ajos, almendras y miga de pan, diluido todo en agua. Si se le agrega aceite, vinagre y uvas moscateles, será el *ajo blanco* de que hablé en el capítulo anterior que es muchísimo más sabroso y extraordinariamente más aristocrático, y, como soy malagueño, no puedo pasarme sin poner su receta [4].

Con respecto al *ali-oli* que tanto éxito tiene en Provenza y en Francia en general, que se toma en España sobre todo en la región levantina, con el mismo nombre, según D. Pérez [5] no es invención francesa ni española, sino "el monumento culinario más antiguo que existe en el mundo". Según él, Francia y España lo reciben de Roma, que a su vez, lo aprende a hacer de Egipto [6].

Sea como sea, "en el Códice escrito en romance, *Llibre de Sent Souci,* citado por Barbieri, existe, desde 1024, una receta española, valenciana, del *ali-oli*" [7]. De largo viene, pues, comer en España la emulsión de ajos y aceite.

Y ahora resulta, además, que el ajo es sano y magnífico hipotensor. *¡Menos mal!* Pero no es todo. Si U. tiene la curiosidad de repasar un libro moderno de cocina francesa, se encontrará con la sorpresa de que en sus guisos entra el ajo tanto como en los nuestros.

Por otra parte, Francia aparece como el segundo importador de ajos de España, por muchos millones de pesetas. Cuba es nuestro primer importador de este producto. ¿Qué pasa entonces para que Francia reniegue del ajo español?

---

[4] *Receta.* Cuando yo era niño y mozo, en verano, me deleitaba saboreando en Málaga, un buen plato *muy frío,* de *ajo blanco.* Creo recordar bien la *fórmula:* En un mortero, se majaba hasta convertirlos en pasta, 4 ó 5 dientes de ajos, con sal gruesa de cocina. A continuación se echaban al mortero un par de docenas de almendras crudas y limpias del pellejito, que se majaban, igualmente, hasta que quedaban perfectamente incorporadas al ajo, formando una pasta homogénea. Después, se agregaba miga de pan (en México se puede emplear el llamado *pan español*) ligeramente humedecida con agua y se seguía majando, a la vez que se dejaba caer sobre ella un hilito de fino aceite de olivas hasta formar una bola untosa y jugosa del tamaño de un perón. Se saca del mortero esta pelota; se pone en un lebrillo y se va diluyendo en agua, moviendo con una cuchara de madera hasta dejar un líquido blanquecino y ligero. (Aproximadamente, uno y medio litros). Se sazona con más sal, si lo necesita y con un chorrito de buen vinagre, (si posible, de vino). Aparte, hemos cortado, de la corteza del mismo pan, pedacitos chiquitos y hemos pelado y limpiado un cuarto de kilo de uvas moscateles. Se pone a refrescar el contenido del lebrillo, o mejor, a helar, y en el momento de servirse, se le agregan el pan y las uvas. Yo lo he hecho varias veces en mi casa de México, donde he sustituido con ventaja el mortero por el metate y se lo he dado a probar a mexicanos que renegaban del ajo y *ni uno solo,* ha dejado de repetir: Es algo delicioso, digestivo, pletórico de vitaminas: ¡riquísimo!

[5] D. Pérez. *Guía del Buen Comer Español,* pág. 24.

[6] Ibidem, pág. 144.

[7] Ibidem, pág. 24.

La clave tal vez se encuentre en esta antigua conseja española y si es así, hay que darle, a pesar de todo, la razón. La tradición habla:

En la guerra de la Independencia, las célebres guerrillas hacían bastantes prisioneros; algunos de ellos, los pescaban en los pueblos tranquilamente, no en el campo de batalla. Estos prisioneros pueblerinos, solían ser espías que se introducían en ellos vestidos de campesinos para averiguar lo que les interesaba. Como no sabían español, o lo sabían mal, pretextaban ser catalanes o vascos. Entonces los apresores les decían: *Di ajo.* El infeliz, pronunciaba, lo mejor que podía, pero sin poder disimular su origen galo: *ajgo.* Y, se caía de un pino, como vulgarmente se dice. Sin más averiguaciones, se le declaraba *criminal de guerra* o como se llamaran entonces a estos desgraciados, y se le mandaba fusilar cortésmente. Es una modalidad que no han recordado los vencedores de la última guerra mundial. Fusilar por torpe. Es decir: por no saber pronunciar con corrección una palabreja extranjera [8]. ¡Cuántas vidas habrá salvado este olvido! ¡Bendito sea Dios!

Señores franceses: si piensan Uds. batirse con España alguna vez, primero practiquen bien el vocablo: se dice: *ajo, ajo* y, mejor *ajjo.* ¡Salvados!

[8] Han ajusticiado por *feo.* Ejemplo: Tojo. No de otra manera me explico su sacrificio aunque lo camuflen con otro nombre y confieso que por *feo,* lo hubiese yo condenado también. Hay que ser sincero.

Capítulo V

EL JENJIBRE

Muchos años después, siglos, de usarlo en España, traído de Venecia, a donde llegaba de Constantinopla que lo recibía de Oriente, los españoles encuentran el jenjibre en el archipiélago de las Molucas: "El gengibre nasçe en toda parte en las islas desse arçipiélago é parte se siembra é parte nasçe de por sí" [1].

Desde este descubrimiento o conquista nueva, tuvimos esta otra especia *propia* y se trajo y se sembró en América, donde no la había.

[1] G. Fdez. de Oviedo, ob. cit. T. II. Lib. XX. Cap. I, pág. 20.

Capítulo VI

EL AZUCAR

El gran farmacéutico francés Husson, en su interesante y erudito estudio de las especias, ya citado en el capítulo IV, *Más ajos,* nos dice:

"En los reinos de Valencia, de Granada y de Murcia, en España, estaba naturalizada la caña de azúcar desde que los árabes la conquistaron" [1].

"Arnaldo de Villanova, el famoso médico y químico del siglo XIII nos dejó varias recetas para confeccionar el *néctar*" [2], y en ellas, como vemos en el capítulo XIII, entra la azúcar.

El Arcipreste de Hita [3], la cita de esta manera:

"Ssabed que tod' açucar ally anda baldonado:
Polvo, terrón é candy é mucho del rrosado,
Açucar de confites é mucho del violado,
De muchas otras guisas, que ya he olvidado".

De modo que, en la primera mitad del siglo XIV, por 1340 y tantos, en España se conocían varias clases de azúcares o la azúcar preparada de diferentes maneras, y se hacían distintas variedades de dulces, compotas (letuarios), confites, algunos de los cuales, cita el nombrado Arcipreste en su relación, entre ellos el viejo codon*ate*.

A Felipe-Benicio Navarro [4], le cabe la duda de si esta azúcar *candy* del Arcipreste se fabricaría en España o se referiría a la, *posiblemente* importada, de la isla de Candia (Grecia), y que por su procedencia tomaría en la Península este nombre.

---

[1] D. Pérez. *Del Buen Comer Español,* pág. 17.
[2] Felipe-Benicio Navarro. Ob. cit. Apéndice, pág. 200.
[3] Ob. cit., pág. 151.
[4] Ob. cit., pág. 213.

Yo creo que nos saca de esta duda Jerónimo Münzer [5], que, en octubre de 1494, visita Valencia y nos relata con asombro, la fabricación de azúcar que pudo ver *en cierta casa* y comenta: "¡Oh, cuántos moldes vi, en los que echaban el azúcar y forman masas piramidales! Era una labor enorme, con muchos criados. Vimos clarificarla, cocerla, escoger lo más delicado, elaborar el azúcar *cande*. Era para nosotros un espectáculo deslumbrador".

Si en 1494 *se fabricaba* el azúcar *cande* en Valencia, *con este nombre,* es de suponer que la que cita el Arcipreste de Hita, también se fabricaba, en su tiempo, en España, y, probablemente, en Valencia también.

El mismo autor, nos entera, (pág. 17) que "la isla Canaria es fecunda en producir azúcar".

Sigue su viaje el Sr. Münzer y llega a Granada. Recorre su reino, camino de Málaga y, al llegar a Almuñécar, vuelve a tratar el tema: "Almuñécar, famosa por el azúcar, en donde crecen cañas de seis y siete codos de longitud, y gruesas como el brazo en el arranque de la mano".

Continuemos con las citas del Arcipreste de Hita: En su *Libro de Buen Amor,* nombra el *vino con açucar sobrerrayado,* los *confides con açucar, tortas de açucar* y otros dulces [6].

Ruperto de Nola, en el siglo XV, también usa el azúcar en varias recetas de su conocido *Libro de Guisados.*

Todo esto fué mucho antes del Descubrimiento de las Indias. Francia, como veremos al tratar de nuevo de la azúcar, ya en América, no la produjo hasta la segunda mitad del siglo XVI.

Por descontado que Martínez Montiño, en su obra ya citada, también nos habla largamente del azúcar.

En el apéndice del Arte Cisoria de Enrique de Villena, por Felipe-Benicio Navarro, págs. 213 y siguientes, podemos aprender qué significaban a mediados del siglo XIII, en España, el *azúcar rosado,* que era lo que hoy conocemos por *azucarillo,* para tomarlo con el agua fresca; el *azúcar violado,* que era el resultado de la "solidificación en los bordes y suelos de las redomas que contenían el jarabe violado, de culantrillo, azufaifas, etc., que le daban aquel color y un sabor especial".

El *azúcar de confites,* que debió ser, "como *el de pila,* unos piloncitos como bellotas de grandes, especie de golosina que se traía en escarcelas o pequeñas cajas de gragea".

---

[5] *Viaje por España y Portugal,* pág. 18. Subrayado, mío.

[6] *Arte Cisoria de D. Enrique de Villena,* por Felipe-Benicio Navarro. Madrid-Barcelona, pág. 212.

"*Azúcar cande o piedra,* el que se obtenía cociéndole cuatro o cinco veces con lo que quedaba duro, blanco y cristalizado".

Esta azúcar que se fabricaba en España, fué con sus oficiales y maestros de labores, a América, para enseñar allí el oficio y extender su comercio, como más largamente veremos en el capítulo XXI.

Capítulo VII

LAS MUJERES DE CASTILLA EN LA CONQUISTA

Sí: *abnegadas y valientes* y mártires y FUNDADORAS de los hogares cristianos de América. ¡Qué injustamente olvidadas están! ¿Quién habla de ellas o las cita en la vida moderna de las naciones americanas? Y sin embargo, en cada hogar cristiano de este continente, junto a la estampa de la Virgen de Guadalupe, de Santa Rosa de Lima o de cualquiera otra advocación de la Santísima Madre de Dios, o devoción preferida, en el altar íntimo de cada familia hispanoamericana, debía figurar un grabado con la imagen simbólica de la mujer española de la Conquista y Pacificación de América: de los tiempos de su nacimiento a la civilización europea y a la luz celeste de la Verdad [1]. Porque fué ella, la mujer española, la que puso los cimientos del hogar hispanoamericano, la que acogió en su regazo y acarició y mimó e hizo objeto de todos sus desvelos al hijo nacido en este suelo, que era el primer embrión del actual ciudadano de Hispano América. Ella le enseñó a rezar y le hizo aprender su lengua con el amor que sólo una madre sabe sublimar con sus ternuras y sacrificios y hoy se reza y se habla como esas madres lo enseñaron a sus hijos criollos y mestizos. Y también fueron las que utilizando los nuevos productos de la tierra y los viejos españoles conocidos, empezaron a crear la moderna cocina popular americana, iniciando su forzosa evolución y transformación.

No es posible dedicar mayor espacio que el que consagro en este libro a la labor, intervención y dinamismo de la española en la fundación de la fa-

[1] Y creo que, ninguna puede llevar mejor esta representación simbólica, como la insigne Santa Teresa de Jesús, en el siglo Teresa Sánchez Cepeda Dávila y Ahumada, reformadora, batalladora, tenaz, andariega, valiente, escritora, religiosa y mística, contemporánea de los grandes hechos de la Conquista y Pacificación de la Tierra Firme y Nueva España, nacida en el corazón de Castilla. Vió la luz primera en Avila en 1515 y murió en Alba de Tormes en 1582.

milia cristiana de estos nuevos pueblos [2], pero voy a indicar algunos nombres y algunos episodios para honrarlas con las citas y honrarme al referirlos.

Antes del Descubrimiento, en la más absoluta ignorancia sobre las tierras nuevas que *habrían* de descubrise, ya una mujer española se interesaba por ellas: ISABEL LA CATÓLICA.

Es demasiada conocida su personalidad e influencia en América, para tratarlas aquí. Ella fué el ALMA del Descubrimiento, y ella la primera que veló por la conversión y el buen trato de los indios, sus nuevos vasallos.

El martirologio de la mujer española en México, empieza antes de la llegada de Cortés a este litoral. En efecto: Jerónimo de Aguilar, también viejo en el país cuando Don Hernando divisó su primera tierra o costa de Cozumel, explicó a éste el por qué de su presencia en aquel territorio, consecuencia de un naufragio en la travesía del Darién a Santo Domingo. En el batel del navío se metieron él, sus compañeros y *dos mujeres.* Las corrientes echaron al batel sobre la playa: "los *calachiones* de aquella comarca los repartieron entre sí, y que habían sacrificado a los ídolos muchos de sus compañeros, y de ellos se habían muerto de dolencia, *y las mujeres que poco tiempo pasado había que de trabajo también se murieron,* porque las hacían moler". ¡Duro esfuerzo para la que no está acostumbrada desde niña al metate!

Después, hasta la huída de los españoles de la Gran Tenochtitlán, camino de Tacuba, no encontramos en México otra mujer española. En medio del infierno de la trágica retirada, presa de terror y débil de fuerzas, esta heroica y abnegada mujer sigue animosa los pasos difíciles y atrevidos de sus compatriotas y salva la vida gracias a la galantería, decisión y bravura de unos tlaxcaltecas: "y los que las escaparon [3] y salieron primero de las puentes fueron unos hijos de Xicotenga". Se llamaba María de Estrada. Es seguro que entre las lágrimas, suspiros y sollozos de heridos y derrotados, bajo las frondosas ramas del ya centenario ahuehuete que cobijó en la espantosa Noche Triste las huestes dolientes de Cortés, María de Estrada fué el único aliento,

---

[2] Pueden ampliarse considerablemente los datos y citas sobre la mujer española en la Conquista y Población de América, consultando varias obras notables que tratan este tema, como por ejemplo, *La Mujer Española en Indias,* de Fernández Duro; "Fray Pedro Simón: Década VIII, libro X, Cap. 22"; P. Miguel de Olivares, *Historia Militar, Civil y Sagrada de lo acaecido en la conquista y pacificación del Reino de Chile,* libro V. Cap. 5. Crescente Errázuriz, *Historia de Chile, Pedro de Valdivia,* Cap. 15. Góngora Marmolejo, *Historia de Chile,* Cap. 17, en el *Memorial Hist. Esp.,* tomo IV.

Estos datos los tomo de *El Dorado Fantasma;* C. Bayle, S. J.

[3] Dice *las escaparon,* porque con María de Estrada salvaron los *Xicotengas* a Doña Marina y a Doña Luisa; ésta era hermana de los salvadores.

la única esperanza, la única sonrisa, "que no teníamos otra mujer de Castilla en México, sino aquella", dice entre angustiado y alegre Bernal Díaz [4].

Después de este desastre, se envalentonan los indios y atacan en la costa. En *Tustepeque,* matan setenta y dos hombres de Narváez y *cinco mujeres de Castilla,* sus compañeras [5].

Conquistada, al fin, la Gran Tenochtitlán, "Cortés mandó hacer un banquete en Coyoacán por alegrías de haberla ganado" [6].

En la nota 62 [7], dice: "Pues ya que habían alzado las mesas salieron a danzar las damas que había con galanes cargados con sus armas de algodón... cosa de reír, y fueron las damas... que no hubo otras en todo el real ni en la Nueva España: primeramente la vieja María de Estrada, que después casó con Pedro Sánchez Farfán, y Francisca de Ordaz, que casó con un hidalgo que se decía Juan González de León; la Bermuda, que casó con Olmos Portillo, el de México, otra señora, mujer del capitán Portillo que murió en los bergantines, y ésta por estar viuda no sacaron a la fiesta, e una fulana Gómez, mujer que fué de Benito de Vegel, y otra señora que se decía la Bermuda y otra señora hermana que casó con Hernán Marín... que se vino a vivir a Guaxaca, y otra vieja que se decía Isabel Rodríguez, mujer... de un fulano de Guadalupe [8], y otra mujer algo anciana que se decía Marí Hernández, mujer que fué de Juan de Cáceres el Rico, de otras ya no me acuerdo que las hubiese en la Nueva España".

Estas mujeres son, puede decirse, las que formaron la *plana mayor,* el núcleo, que empezó la tarea dura, pero gloriosa, de cambiar las costumbres, modelar las almas de los nuevos nacidos, enseñar las labores caseras de España y, por tanto, introducir su cocina y crear la nueva. Es seguro que a sus casas iban en demanda de orientación y consejos cuantas mujeres españolas llegaban por aquellos tiempos al país. Seguramente también, compartían sus conocimientos con algunas aborígenes casadas con soldados españoles, y es bien sabido que otras, solamente *arrejuntadas,* fueron tan fieles a sus hombres nuevos "que no se querían ir con sus padres, ni madres, ni maridos, sino estarse con los soldados con quienes estaban, y otras se escondían y otras decían que no querían volver a idolatrar; y aun algunas de ellas estaban ya preñadas" [9].

---

[4] *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España.* Editorial Pedro Robredo. México, D. F., 1944. T. II. Cap. CXXVIII, pág. 93.

[5] B. Díaz del Castillo, ob. cit. T. II, Cap. CXXVIII, pág. 97.

[6] Ibidem, T. II, Cap. CLVI, pág. 301-2.

[7] Ibidem, idem, pág. 302.

[8] Es la primera vez que se oye en México este Santo Nombre; aplicado a un hombre. Año de 1521.

[9] B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. II, Cap. CLVII, pág. 307.

Por este tiempo, el célebre capitán Cristóbal de Olid casó con una portuguesa hermosa, que se decía doña Felipa de Arauz o Zarauz, que había entonces llegado de España [10].

Cortés "hizo enviar por (sus) mujeres a muchos vecinos de México y de las otras villas que poblara. Dió dinero para llevar de España doncellas, hijasdalgo y cristianas viejas; y así, fueron muchos hombres casados con sus hijas a costa de él, como fué el comendador Leonel de Cervantes, que llevó siete hijas y se casaron rica y honradamente" [11]. El mismo dió el ejemplo mandando por la suya a Cuba. ¡Qué afán de renovación, de creación de raza nueva, de superación espiritual!

Poco más tarde, cuando se hallaban herrando esclavos en Texcoco, llegó a la Villa Rica de Veracruz un navío de Castilla y entre sus esforzados pasajeros venía "un Orduña el Viejo vecino que fué de la Puebla, que después de ganado México trajo cinco hijas que casó muy honradamente" [12]. ¿Qué ideal, qué ilusiones, qué fantasías albergarían las ánimas de estas doncellas españolas al dejar su Lar y al arribar a las playas de su patria nueva? ¿Cuántos descendientes suyos habrá en México ignorantes de este drama, donde empieza su ser?

Y siguieron llegando mujeres españolas, para formar la nueva patria, en cuanto navío anclaba en puertos de la Nueva España. A Sandoval le llegan nuevas de que al río de *Ayagualulco* acaba de arribar un navío a bordo del cual se encontraba la mujer de Cortés, doña Catalina Juárez, la *Marcaida,* "y venía otra señora, su hermana, y Villegas... y su mujer la Zambrana, y sus hijas y aún la abuela, y otras muchas señoras casadas; y aún me parece que entonces vino Elvira López la Larga, mujer que entonces era de un Juan de Palma... que después fué mujer de un Argueta... Y como Gonzalo de Sandoval lo alcanzó a saber, él en persona con todos los más capitanes y soldados fuimos por aquellas señoras... y las llevó luego camino de México, y fueron acompañándolas el mismo Sandoval y Briones, y Francisco de Lugo y otros caballeros" [13]. Galantería de aquellos gallardos y enamorados capitanes, que unían seguramente a su cortesía, la esperanza de encontrar entre las recién llegadas, a la compañera que compartiera hogar, riquezas, pesares y alegrías. Poesía en el saludo: romanticismo en el pensamiento...

Cortés vivía en México con sus hijos. Cuando llegó Francisco de Garay de Jamaica, con grande Armada, Don Hernando trató de atraérselo dándole

---

[10] Ibidem. Ob. cit. T. II, Cap. CLVII, pág. 314.

[11] Francisco López de Gómara. Historia de la Conquista de México. T. II, Cap. CLXIV, pág. 107.

[12] B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. II, Cap. CXLIII, pág. 188.

[13] Ibidem. T. II, Cap. CLX, pág. 344.

en matrimonio a su hija "doña Catalina Cortés o Pizarro, que era nina, con un hijo de Garay, el mayorazgo, que traía consigo en la armada y dejó por su capitán, y le mandó Cortés en dote con doña Catalina gran cantidad de pesos de oro..." [14].

También estuvo en México la mujer de Narváez, doña María de Valenzuela [15].

Hacía mucho tiempo que Cortés había marchado a las Hibueras. Absolutamente nada se sabía de él. El tiempo pasaba lento, desesperadamente lento [16]. Habían ocurrido en la capital muchas cosas interesantes y muchos trastornos políticos... muchas ingratitudes y abusos: *revueltas y cizañas*... En esto llegó una carta de Diego de Ordaz, que había ido por la costa hasta *Xicalango* en busca de Cortés, dirigida al factor, en que decía "que tiene por cierto que Cortés es muerto... y de que el factor vió la carta de Ordaz la anduvo mostrando en México... y otro día se puso luto e hizo hacer un túmulo y monumento en la iglesia mayor de México en que hizo las honras por Cortés... y mandó que todas las mujeres que se habían muerto sus maridos en compañía de Cortés, que hiciesen bien por sus ánimas y se casasen, y aún lo envió a decir a Guazacualco y a otras villas..." [17].

Para la muy noble y leal ciudad de México, Cortés había muerto: no cabía duda. Una sola persona tenía la fe y la entereza necesaria para creer lo contrario y negarse a obedecer al factor, investido, por él mismo, en improvisado gobernador y capitán general de la Nueva España por *muerte* del Gran Conquistador. Esa persona se llamó JUANA MANSILLA o MANCILLA, que se negó a obedecer las órdenes de la autoridad y desafiando su ira, "no se quiso casar y dijo que su marido y Cortés y todos nosotros éramos vivos y que tenía confianza en Dios que presto vería a su marido Alonso Valiente y a Cortés y a todos los demás conquistadores de vuelta para México, y que no quería casar..."

El tirano usurpador no se avino a la desobediencia "y porque dijo estas palabras (Juana Mansilla) la mandó azotar... por las calles públicas de México por hechicera" [18].

Inútil procedimiento para abatir un monumento de fe, voluntad y lealtad. A los héroes, el castigo los exalta y el sufrimiento corporal les compensa del dolor espiritual. ¡Resistió!

Y pasó el tiempo... y llegó Cortés, y vino el esperado feliz mortal que

---

[14] Ibidem. T. II, Cap. CLXII, pág. 360.

[15] Idem., pág. 362.

[16] El viaje de Cortés duró dos años y tres meses. B. D. del Castillo, ob. cit. T. III, Cap. CCXIII, pág. 280.

[17] Ibidem. T. III, Cap. CLXXXIV, pág. 85.

[18] Idem, pág. 85.

tenía por compañera a esta hembra sin miedo, fiel, soberbia en su resolución, de ánimo invencible. Y las lágrimas se volvieron sonrisas y las penas alegrías y las persecuciones, honores.

El factor abominable fué depuesto: el tesorero ocupó su lugar y "la primera cosa que el tesorero hizo (fué) mandar honrar a Juana Mancilla, que había mandado azotar el factor por hechicera, mujer de Alonso Valiente, y fué de esta manera. Que mandó cabalgar a caballo a todos los caballeros de México, y el mismo tesorero la llevó a las ancas de su caballo por las calles de México; y decían que como matrona romana hizo lo que hizo, y la volvió en su honra de la afrenta que el factor le había hecho, y con mucho regocijo le llamaron desde allí adelante la señora *doña* Juana Mancilla" [19].

¡También el pueblo hace honores, que son más sinceros que los reales, porque brotan del alma, sin protocolos!

¡Os imagináis el beso de amor, de castidad, de sumisión, de éxtasis con que aquella mujer recibió a su hombre en los brazos y el que estamparía él en aquellos labios purísimos, orgulloso, enamorado, rendido! ¡Qué estampa más castiza de mujer castellana! ¡Bendita sea su memoria!

La generosidad de estas mujeres se hace presente en todas las manifestaciones de la vida. Ved esta muestra de caridad y renunciamiento.

Llega a México, como Gobernador, Marcos de Aguilar. Llega "muy ético y doliente de bubas, los médicos mandaron que mamase a una mujer de Castilla..." [20]. En el capítulo anterior, consta lo mismo: *le daba de mamar una mujer de Castilla...* [21].

Cimón, ciudadano romano, fué condenado a morir de hambre. Encerrado en obscuro calabozo, fué mantenido, con la leche de sus pechos, durante algún tiempo, por su hija Pera.

Se trata, pues, de un acto de amor filial. El caso que presentamos no es lo mismo: es más sublime, porque la mujer que alimentaba a Marcos de Aguilar no era su hija y, además, Cimón no tenía *bubas*.

Del momento amoroso y caritativo de Cimón y Pera, hay pinturas y esculturas que resaltan la escena casi mística del padre encadenado y la hija compasiva. ¡Del sacrificio de la mujer de Castilla que abdicaba a todos sus sentimientos de pudor, aprensión, egoísmo y feminidad, no se conserva ni su nombre!

Es lástima que Bernal Díaz no lo consigne. Debíamos al menos saber cómo se llamaba esta misericordiosa mujer que, por salvar la vida de un hombre, se expone a contraer, por contagio, una enfermedad tan asquerosa

---

[19] Ibidem, T. III, Cap. CLXXXVIII, pág. 99.
[20] Ibidem, T. III, Cap. CXCIV, pág. 128.
[21] Item. T. III, Cap. CXCIII, pág. 121.

como *las bubas* y vence su rubor y su repugnancia en aras de la caridad, santificándose.

Casi en tropel, siguen desembarcando en las costas mexicanas, mujeres de Castilla, para con su presencia, prestación, su alma y su vida, ir enseñando las nuevas formas, las nuevas costumbres, comunicando el nuevo aliento a la sociedad y pueblos nuevos que se transformaban, para constituir lo que con el tiempo sería la nación libre, fuerte, original y rica: México. Sí, México, con todas sus bellezas, con toda su marcada personalidad, con toda su indiscutible y peculiar individualidad, pero cuya vida moderna descansa en las normas, enseñanzas y moralidad de aquellos hogares cristianos y modelos que formaran, crearan y fijaran las mujeres españolas de la Conquista y primera población de sus ubérrimas y hospitalarias tierras.

Así, van llegando entre las primeras, dos hijas del Tesorero Alonso de Estrada, que casó con Jorge de Alvarado y don Luis de Guzmán [22]: su esposa, "doña María Gutiérrez de la Caballería, cierto digna de buena memoria por sus muchas virtudes" [23].

El contador Albornoz, fué a España y volvió casado con doña Catalina Loaiza [24]. Llega Isabel de Ojeda, casada con un Villarroel [25]: Francisco Vázquez Coronado, se casó con otra hija del tesorero Alonso de Estrada, "que, además de ser muy virtuosa, era hermosa" [26], nos dice orgulloso el sencillo Bernal Díaz. Leonor de Alvaro, (era mestiza) hija del Adelantado D. Pedro y mujer de Francisco de la Cueva.

Don Pedro de Alvarado, casó con doña Francisca de la Cueva, *hermosa en extremo* [27], que murió poco después de llegar a Veracruz y se casó pasado el tiempo con la hermana, doña Beatriz de la Cueva, de quien volveremos a hablar con ocasión de su trágica muerte, en Guatemala.

La primera dama, como hoy se dice aquí, fué, sin duda, la segunda esposa de D. Hernando, Doña Juana de Zúñiga, ya ambos investidos con la dignidad de marqueses del Valle de Oaxaca.

Cortés tuvo, como se sabe, varios hijos, unos legítimos y otros naturales, legitimados todos por la Santa Sede. Las hijas, fueron: doña María Cortés, casada con el conde de Luna de León; doña Juana, que casó con don Hernando Enríquez, y doña Catalina, la que fué prometida del mayorazgo de Francisco Garay y que murió soltera. Por encargo de la marquesa del Valle, fueron llevadas a Castilla, donde tomaron estado. En México quedó doña

---

[22] Ibidem. T. III, Cap. CXCIII, pág. 127.
[23] Ibidem. T. III, Cap. CXCIV, pág. 135.
[24] Ibidem. T. III, Cap. CXCVI, pág. 157.
[25] Item., pág. 159.
[26] Ibidem. T. III, Cap. CCII, pág. 191.
[27] Ibidem. T. III, Cap. CCIII, pág. 193.

Leonor Cortés, cuyo casamiento con Juanes de Tolosa, "persona muy rica, que tenía sobre cien mil pesos y unas minas", provocó *mucho enojo* al marqués que, seguramente, juzgaba en muy poco, para yerno, a este plebeyo, por muy rico que fuese; "y hubo otras tres hijas: la una hubo en una india de Cuba que se decía doña fulana Pizarro, y la otra con otra india mexicana, y otra que nació contrahecha, que hubo en otra mexicana, y sé que estas señoras doncellas tenían buen dote..." [28]. La hija contrahecha fué a España y "la metieron monja en Sevilla o en San Lucar" [29].

Con estas españolas, compartieron, sus conocimientos, como hemos dicho, mujeres mexicanas esposas de conquistadores, y una fué, seguramente, la hermana del señor de Texcoco, *Estesuchel,* llamada doña Ana, casada con Juan Cuéllar [30]; y otra, doña Luisa, hija de *Xicotenga,* señor de Tlaxcala y amante que fué de don Pedro de Alvarado [31] y otra, doña Elvira, sobrina de *Maseescaci,... muy hermosa,* que Cortés dió a Juan Velázquez de León; y las nobles tlaxcaltecas que fueron mujeres de Gonzalo de Sandoval, Cristóbal de Olid y Alonso de Avila [32]. Doña Francisca, hija del gran cacique *Cuesco,* que dieran a Alonso Hernández Puerto Carrero; Doña Catalina, hija del *Cacique gordo* [33], y la princesa doña Isabel de Moctezuma, hija del emperador, a la sazón casada con Alonso de Grado [34], y, otras muchas, de menor alcurnia. Tomaría parte principal en estas reuniones, desde luego, doña Marina, entonces casada con el Capitán Jaramillo.

Muchas más vinieron: deudas o parientes de *la Marcaida;* Francisca de Valterra [35], que después marchó al Perú con su marido, Pedro de Guzmán, donde murieron helados en los Andes. Esta Valterra era valenciana y no sería imposible que fuese la *madre de la paella,* en México. Una, llamada la *Hija de la Vaquera,* que fué asesinada por su marido, Juan Pérez [36]: *la Medina;* la Muñiz, que fué vecina de Oaxaca [37]; doña Mar Arias de Peñalosa [38]; María del Rincón, mujer de un tal Maldonado *el de la Veracruz* [39], y tantas y tantas más que harían prolija la enumeración.

---

[28] Ibidem. T. III, Cap. CCIV, pág. 200.
[29] Item., pág. 207.
[30] Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 214.
[31] Ibidem. T. III, Apéndice, pág. 335.
[32] Ibidem. T. I, Cap. LXXVII, pág. 284.
[33] Ibidem. T. I, Cap. LII, pág. 206.
[34] Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 213.
[35] Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 220.
[36] Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 216.
[37] Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 228.
[38] Ibidem. T. III, Cap. CCXIV, pág. 299.
[39] Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 223.

He citado primero a las mujeres españolas que vinieron a México en tiempos de la Conquista y pacificación, porque vivo en él y, como es natural, para él también son mis preferencias y amores, que no en balde resido en su suelo desde 1905 y he tenido que adentrarme en su corazón conducido de la mano por mi fiel y abnegada esposa, mexicana, continuadora de las virtudes y cualidades de aquellas antepasadas que fundaron hogares modelos y por el cariño de mis hijos nacidos en este bendito suelo, pero voy ahora a citar a la ligera, algunas mujeres de Castilla que fueron a otros lugares de esta América Hispana; muy a la ligera, porque el espacio falta y no se puede hacer interminable este relato, aunque bien lo merezca.

Saltemos a la Española para decir: Doña María de Toledo, mujer del segundo almirante Don Diego Colón, *vissoreyna,* llegó a la Ciudad de Santo Domingo, el 10 de Julio de 1509, "muy bien acompañado (D. Diego) é su casa poblada de hijosdalgo. E con la vissoreyna vinieron algunas dueñas é doncellas hijasdalgo, é todas ó las más dellas que eran moças se casaron en esta cibdad y en la isla con personas principales é hombres ricos de los que acá estaban, por que en la verdad avia mucha falta de tales mugeres de Castilla: é aunque algunos chripstianos se casaban con indias principales avia otros muchos más que por ninguna cosa las tomaran en matrimonio, por la incapacidad y fealdad de ellas... otros hidalgos é cibdadanos principales han traydo sus mugeres de España" [40].

Entre estas doncellas, se encontraba la que sería con el tiempo, primera mujer del Conquistador de México: Catalina Juárez.

Nos dice Gómara [41]: "Llevó a Cuba Juan Xuárez, natural de Granada, tres o cuatro hermanas suyas y a su madre, que habían ido a Santo Domingo con la virreina Doña María de Toledo el año 9, con pensamiento de casarse allá con hombres ricos, porque ellas eran pobres; y aun la una de ellas, que habia nombre Catalina, solia decir muy de veras como tenía de ser gran señora, o que lo soñase, o que se lo dijese algún astrólogo, *aunque diz que su madre sabía muchas cosas. Eran las Xuárez bonicas;* por lo cual, y por haber allí pocas españolas, las festejaban muchos, y Cortés a la Catalina, y en fin se casó con ella..."

"Acordaron los Reyes, con parecer del Almirante, que estuviesen siempre en esta isla (la Española) a sueldo y costa de Sus Altezas, por su voluntad empero, 330 personas desta calidad y oficios, y forma siguiente... 50 labradores del campo, 10 hortelanos, 20 oficiales de todos oficios y 30 muje-

---

[40] Gonzalo Fernández de Oviedo. *Historia General y Natural de Indias.* T. I. Lib. IV. Cap. I, pág. 97.

[41] Francisco López de Gómara. *Historia de la Conquista de México.* Cap. IV, pág. 46-47.

res" [42]. Más tarde, al partir para Castilla el Almirante D. Diego, deja en Sto. Domingo a su mujer doña María de Toledo y sus dos hijas [43].

Fr. B. de las Casas [44], relata la llegada al puerto de Carháte o Casa Harta, en una canoa llevada por indios, de dos mujeres españolas, cautivas, rescatadas por los buenos oficios suyos, y que fueron entregadas "desnudas, en cueros, como las parieron sus madres, con ciertas hojas cubiertas solamente las partes que suele siempre cubrir la honestidad humana; la una era de hasta cuarenta años, y la otra de obra de diez y ocho o veinte". ¿Sospecháis la vergüenza que pasarían al presentarse así ante la soldadesca burlona, por muy compasiva que se mostrase ante aquel cuadro de trágica realidad? ¿Os imagináis qué vida pasarían entre los indios antes de su rescate? ¡Desdichadas!

También las Casas [45] nos da esta noticia: Sale Pedrarias para el Darién, de la barra de San Lúcar, el 12 de abril de 1514: "La mujer de Pedrarias era notable dueña, llamada doña Isabel de Bobadilla y también de Peñalosa, sobrina de la marquesa de Moya, hija de su hermano... así que la dicha doña Isabel de Bobadilla, determinado Pedrarias ir aquel viaje sin ella, ella, como matrona varonil, no quiso por ninguna manera quedar, sino seguir por mar y por tierra [46] a su marido".

La hija mayor, Doña María, que quedó en España, pasado un tiempo, se casó con Vasco Núñez, descubridor de *la Mar del Sur* u Océano Pacífico.

Y Fernández de Oviedo [47]: En 1532, cuando arribaba a las costas de Honduras su gobernador Diego Albitez, con dos navíos y 72 hombres, "con reçio tiempo é tal tormenta, que dieron ambos navíos al traves... é se rompieron, y el gobernador é algunos salieron a nado con harto trabajo... é se ahogaron veynte y çinco hombres é çinco mugeres casadas". ¡Siempre compartiendo los peligros con sus compañeros y sufriéndolos anónimamente!

Otra muestra de este padecer sin nombre: Cerca de Popoyan, "en el puerto de la Buenaventura", fué muerto el capitán Payo Romero y los españoles que con él estaban menos uno; "fueron é quemaron el pueblo, é tomaron çiertas mugeres españolas, de las quales hasta agora, que estamos al fin del año de mill é quinientos é cuarenta y çinco años, no se sabe lo que dellas

---

[42] F. B. de las Casas. *Historia de las Indias*. Lib. I, Cap. CXII, pág. 361.

[43] Ibidem. Cap. LXXVIII, pág. 315.

[44] Ibidem. Lib. III, Cap. XXI, pág. 223.

[45] Ibidem. Lib. III, Cap. LIX, pág. 279.

[46] No nos extrañará el cantar de la *Adelita* 400 años después.

[47] Ob. cit. T. III. Lib. XXXI, Cap. V, pág. 210.

se hicieron" [48];... "y tomaron dos o tres mujeres vivas, y les hicieron mucho mal", dice Cieza de León, refiriéndose a este hecho [49].

Las hecatombes también dieron buena cuenta de ellas. Al relatar Fernández de Oviedo [50], el terremoto y huracán de 1541, que destruye la vieja capital de Guatemala, y que costó tantas vidas de españoles e indios, incluyendo a la esposa o viuda, mejor dicho, de D. Pedro de Alvarado, doña Beatriz de la Cueva, la Juana la Loca de América, que, por locura de amor llevó tan triste y retirada y extraordinaria vida desde la muerte de su bizarro esposo, dice: "Acaso doña Leonor de Alvarado, hija del adelantado, é Johana de Alvarado, é doña Françisca, hija de Jorge de Alvarado, é otra hermana menor, é Françisca de Molina é otras doncellas que estaban fuera del aposento de doña Beatriz, queriéndose recoger con su señora arrebatólas el golpe del agua en el camino, é llevólas con las paredes del huerto de la casa é con los naranjos, é como las tomó el hilo del agua, llevólas bien cuatro tiros de ballesta fuera de la cibdad". De las doncellas de la casa de Alvarado, perecieron once y doña Beatriz y se salvaron milagrosamente doña Leonor y cuatro doncellas, cuyos nombres no se citan, (pág. 28). Murió también la mujer del "vecino que se deçia Bosarra, con unas niñas que tenia españolas"; la mujer de Pedro Conde, (pág. 29) y la de Hernand Alvarez, la de Hernando el ciego, la de Robles y unas niñas, las de Francisco López y sus hijas; la de Alonso Martín Ganado y una hija suya, etc. ¡Qué dolor, qué añoranzas, qué recuerdos para los desaparecidos y cómo volaría el pensamiento hacia aquellos que en España suspiraban y gemían por los ausentes, esta vez, ausentes de este mundo para siempre...!

Un caso como había mil, de tormento, es el de la madre de Jerónimo Aguilar, que, aunque no salió de España, puede muy bien considerarse incluída en este capítulo, porque fué *mujer de Castilla* que sufrió por la Conquista. No sé cómo se llamaba, pero cuenta Gómara, que supo de la suerte de su hijo, perdido en tierras de antropófagos, y se volvió loca de pena y de angustia.

"No dejaré de decir cómo enloqueció su madre de Jerónimo de Aguilar, cuando oyó que su hijo estaba cautivo en poder de gente que comía hombres; y siempre de allí adelante daba voces en viendo carne asada ó espetada, gritando: *¡Desventurada de mí! éste es mi hijo y mi bien*" [51].

---

[48] G. Fdez. de Oviedo. ob cit. T. IV. Lib. XLIV, Cap. III, Pág. 133.

[49] *Crónica del Perú*. Cap. XXIX, pág. 102.

[50] Ob. cit. T. IV. Lib. XLI, Cap. III, pág. 28.

[51] Fco. López de Gómara. *Historia de la Conquista de México*. T. I, Cap. XII, pág. 74.

Pedro Mártir de Anglería, en *Décadas del Nuevo Mundo*, Cuarta Década, Lib. VI, pág. 328, refiere de esta manera el mismo hecho: "Es un dolor oír lo que le pasó a la

¿Cuántas como ella habría? Es indiscutible que la marcha hacia el progreso de Hispanoamérica, fué acompañada y *amasada* con lágrimas, muchas lágrimas, de mujeres españolas que veían partir para tan lejanas regiones a sus hijos y maridos, sin esperanzas, o al menos sin cálculo posible de la fecha de su regreso, ni sospecha de la suerte que les esperaba.

Los españoles que vivimos en América sabemos bien de estas tragedias, porque todos tuvimos que sufrir la despedida y todos recordamos los sollozos, la congoja, el dolor de nuestras benditas madres, que se deshacían en llanto, abrazándonos tierna y desesperadamente, despedazado el corazón, al ver al hijo del alma que la abandonaba, para venir a este mundo que se nos antojaba de promisión y generosa hospitalidad. Porque es indiscutible que la LEY de las migraciones de los Pueblos no depende, más que aparentemente, de la voluntad de los emigrantes. Es una fuerza sobrenatural que los empuja, tan fuerte y misteriosa, como la que produce las mareas; como la que irradia el Sol; como la que provoca la erupción de los volcanes. Y el *predestinado* que entra en su radio de acción es arrastrado a cumplir su destino, sin posibilidad de indulto, ni permuta.

Pero cuando se manifiesta en toda su grandeza este espíritu de abnegación, este esfuerzo sobrehumano por ayudar, atender, consolar y revivir a sus hombres, demostrado en todo momento por la mujer española de la Conquista, es en esta carta que debía estar impresa y expuesta en todos los colegios de niñas de España y de América, para enseñarles a ser sufridas, valientes, intrépidas, resignadas, generosas, caritativas y santas. Tomo la cita del P. Constantino Bayle, S. J. [52] y copio su texto, incluyendo el original del autor, porque sus comentarios me parecen insustituibles. Dice así: "No por galantería, sino por justicia, se debe un recuerdo, siquiera sea de pasada, a la parte que en estas desdichas y estos heroísmos corresponde a la mujer española, a las que no el ansia de riquezas ni los sueños de gloria, antes el amor conyugal arrastraba por medio de las penalidades que van descritas, mucho más duras a su debilidad, su delicadeza, su cariño. ¡Qué espantoso debió ser para ellas contemplar la muerte tan desamparada de sus maridos y encontrarse solas, sin arrimo, en medio de las selvas, entre hombres a quienes su propia desesperación ponía en trance casi obligado de olvidar la tan ponderada cortesanía española!"

---

madre de este Aguilar. Apenas le llegó la noticia, de repente perdió el juicio en fuerza de dolor, aunque sólo entre nubes se le dijo que su hijo había caído en poder de los que comen carne humana. Si alguna vez ella ve carne asada o puesta en el asador, alborota la casa, diciendo: "Ved aquí la madre más desdichada de todas las mujeres; ved trozos de mi hijo".

[52] Constantino Bayle, S. J., *El Dorado Fantasma*. Año MCMXLIII. Publicaciones del Consejo de la Hispanidad. Segunda edición.

"Valentías se vieron en algunas como en el soldado más valiente; pero ahora tratamos de ese otro valor de aguante, de constancia, mucho más difícil y heroico; y en esta materia, para quien haya leído las páginas que preceden [53] parecerá increíble que el cúmulo de desdichas y trabajos y hambres y caminatas y enfermedades y fieras y luchas con bárbaros, cuya sola catadura causaría desmayos, no obstante sus pujos masculinistas, a las damiselas de hoy, cayese sobre los hombros débiles y flacos corazones de mujeres. Y las hubo en casi todas las expediciones, y no debieron ser escaso su poder ni cortos sus esfuerzos en alentar a los decaídos, curar a los dolientes, sostener a los desesperados, impedir brotes del despecho, endulzar el último trance de los que sucumbían".

"Un caso solamente voy a recordar, por no ser de una o dos aisladas, sino de muchas y además por pintárnoslo la primera escritora de las provincias del Plata; quiero decir, la primera que escribió por allá: y lo hace soberanamente":

"Como la armada llegase al puerto de Buenos Aires con mill e quinientos hombres, y le faltase el bastimento, fue tamaña la hambre que a cabo de tres meses murieron los mill: esta hambre fué tamaña, que ni la de Xerusalen se le puede ygualar ni con otra nenguna se puede comparar. Vinieron los hombres en tanta flaqueza, que todos los travajos cargavan de las pobres mugeres, ansí en lavarles las ropas como en curarles, hazerles de comer lo poco que tenían, alimentarlos, hazer sentinela, rondar los fuegos, armar las vallestas, quando algunas vezes los yndios les venian a dar guerra, hasta cometer a poner fuego en los versos (cañoncetes) y a levantar a bozes, sargenteando y poniendo en orden los soldados; porque en este tiempo, como las mugeres nos sustentamos con poca comida, no aviamos caido en tanta flaqueza como los hombres. Bien creerá V. A. (escribe a la Princesa Gobernadora, doña Juana) que fué tanta la solicitud que tuvieron, que, si no fuera por ellas, todos fueran acabados; y si no fuera por la honra de los hombres, muchas más cosas escribiera. . ."

"Pasada esta tan peligrosa turbonada, determinaron subir rio arriba, así flacos como estavan, y en entrada de ynvierno, en dos vergantines, los pocos que quedaron vivos; y las fatigadas mugeres los curavan y los miravan y les guisauan la comida, traiendo la leña a cuestas de fuera del navío, y animándolos con palabras varoniles, que no se dexasen morir, que presto darian en tierra de comida, metiéndolos a cuestas en los vergantines, con tanto amor como si fueran sus propios hijos. . . Después determinaron subir

---

[53] Se refiere a los horrores y tormentos padecidos por las expediciones que iban a descubrir y conquistar en América Meridional y muy especialmente, las que perseguían el mito *del Dorado,* que se convirtió en *Fantasma.*

el Paraná arriba, en demanda de bastimento, en el qual viaje pasaron tanto trabajo las desdichadas mugeres que milagrosamente quiso Dios que biviesen, por ver que hen ellas estava la vida dellos; porque todos los servicios del navío los tomavan ellas tan a pechos, que se tenía por afrentada la que menos hazia que otra, sirviendo de marear la vela y gouernar el navío y sondar la proa y tomar el remo al soldado, que no podia bogar, y esgotar el navío, y poniendo por delante a los soldados que no desanimasen, que para los hombres heran los trabajos: verdad es que a estas cosas hellas no eran apremiadas ni las hazian de obligación ni las obligaua sí solamente la caridad".

"Ansí llegaron a esta ciudad de la Asumçion, que aunque agora está muy fértil de bastimentos, entonces estaua dellos muy necesitada, que fué necesario que las mugeres boluisen de nuevo a sus trabajos, haziendo rosas (rozas) con sus propias manos, rosando y carpiendo y senbrando y recogendo el bastimento, sin ayuda de nadie, hasta tanto que los soldados guareçieron de sus flaquezas y comenzaron a señorear la tierra. . ."

"Firma la carta la que por su linaje y sus bríos, bien manifiestos en su manera de escribir, debió de ser la capitana de aquel puñado de mujeres fuertes: doña Isabel de Guevara" [54].

En un párrafo hemos visto que dice, humilde y respetuosa con el *sexo fuerte:*. . . "y si no fuera por la honra de los hombres, muchas más cosas escribiera. . ." ¡Qué lástima que no las haya escrito! ¿Qué pudiera enturbiar la reputación o la vanidad o la soberbia de aquellos hombres, ante el honor y la gloria de ser hijos de tales hembras? ¡Este sí que es orgullo y vanidad y soberbia *justificada!*

¿Y saben y *estiman* los actuales moradores de la Asunción cuántos sacrificios, cuántas lágrimas, cuántas vidas, cuántos afanes y trabajos costaron que ellos puedan hoy gozar de prosperidad, riqueza y libertad? ¿Hay allí algún monumento que perpetúe la memoria de estas semidiosas que con su entereza, fidelidad, fe y esperanza, dieron el supremo ejemplo femenino de caridad, abnegación y modestia a las felices y despreocupadas mujeres actuales de la gran ciudad?

Así son todas las cosas de la Conquista, por desgracia, para un gran sector de América. Se olvidan las lecciones ejemplares de valor, de desprendimiento, de generosidad, honradez y sufrimiento, para no presentar a las generaciones actuales más que lo sucio, lo abyecto, lo triste que, forzosamente, ha de acompañar a toda acción humana de imposición, de guerra, de civilización nueva, creando en el espíritu de los hombres ideas manchadas de odio, de desprecio, de venganza, haciéndoles la vida obscura y afligida, cuando en ellos está conocer toda la verdad y ser felices, alegres, satisfechos, or-

[54] Cartas de Indias, pág. 619.

gullosos de su origen y principio. ¿Qué mayor vanagloria que saberse ligados, descendientes, de estas mujeres ejemplares, humildes, nobilísimas, cariñosas y sublimes hasta el renunciamiento?

Otras dos mujeres dignas de admiración, en la Conquista, por su temple y decisión, nos las recuerda Don Roberto Levillier [55]:

"Descendieron desde Tupiza en la meseta de Charcas unos 200 hombres con algunos caballos y muchos auxiliares indios hasta el valle de Salta, lleno de bosques, y la región conocida por la provincia de Tucumán"...

Con ellos iban Catalina Enciso, que atendió maternalmente a Rojas, capitán general de aquellas fuerzas, herido por flecha envenenada de indios y muerto de consecuencias de esta herida, y "María López, la cual, tomando, en una ocasión, la espada y el escudo, se estuvo guardando a unos jefes indios cautivos, mientras todos los hombres se hallaban fuera luchando".

El conocido y pintoresco puerto cubano de Matanzas, toma su nombre de las que hicieron los indios en unos españoles y españolas, al pasar el río, trastornando las canoas. No murió una de las mujeres, que la llevó para sí, un cacique y Bernal Díaz del Castillo [56] nos asegura que conoció a esta heroína: "Yo conocí a la mujer, que después de ganada la isla de Cuba se quitó al cacique de poder de quien estaba, y la vi casada en la misma isla de Cuba, en una villa que se dice Trinidad, con un vecino de ella que se decía Pedro Sánchez Farfán".

¿Cuántas como éstas habría que se perdieron en el anónimo y fueron sepultadas sus proezas en el silencio de lo desconocido?

Hermanos mexicanos: ¿de quiénes, sino de ellas tomaron ejemplo nuestras excelentes soldaderas, modelos de fidelidad, desprendimiento y amor a sus juanes? ¿Entonces?

Vamos a presentar, por último, otra faceta de la intervención e influencia de estas admirables mujeres en la Conquista y pacificación de América. Tomamos la cita de un peruano, el ínclito *Inca* Garcilaso de la Vega [57]. Dice:

"Es de saber que el primero que llevó trigo a mi patria (yo llamo así a todo el imperio que fué de los Incas) fué una señora noble, llamada María de Escobar, casada con un caballero que se decía Diego de Chaves, ambos naturales de Trujillo. A ella conocí en mi pueblo, que muchos años después que fué al Perú se fué a vivir a aquella ciudad: a él no conocí porque falleció en Los Reyes".

---

[55] Tomo la cita de *Los Conquistadores Españoles* de F. A. Kirkpatrick, colección Austral, pág. 268, en Nota (1).

[56] Ob. cit. T. I. Cap. VIII, pág. 78.

[57] *Antología de los Comentarios Reales.* Cap. LXXXIII, pág. 380.

"Esta señora, digna de un gran estado, llevó el trigo al Perú, a la ciudad de Rimac. Por otro tanto adoraron los gentiles a Ceres por diosa, y desta matrona no hicieron cuenta los de mi tierra: qué año fuese no lo sé; más de que la semilla fué tan poca que la anduvieron conservando y multiplicando tres años, sin hacer pan de trigo, porque no llegó a medio almud lo que llevó, y otros lo hacen de menor cantidad: es verdad que repartían la semilla aquellos primeros tres años, a veinte y a treinta granos por vecino; y aun habían de ser los más amigos, para que gozasen todos de la nueva mies".

"Por este beneficio que esta valerosa mujer hizo al Perú, y por los servicios de su marido, que fué de los primeros conquistadores, le dieron en la ciudad de Los Reyes un buen repartimiento de indios, que pereció con la muerte de ellos. El año mil y quinientos y cuarenta y siete aun no había pan de trigo en el Cuzco... la cebada no se sabe quien la llevó, créese que algún grano della fué entre el trigo porque por mucho que apartan estas dos semillas, nunca se apartan del todo". Y los cosecheros poderosos de las fértiles planicies del Perú, pensaran que sus granos y riquezas, les cayeron del cielo. Amén.

Capítulo VIII

COCINA CRIOLLA

La primera receta de españoles, que ha de quedar en América y ser criolla, es la siguiente que da Fernández de Oviedo:

"Esta es muy buena fructa, é quando se curan estos plátanos abiertos al sol, hendiendolos con un cuchillo en dos mitades al luengo, é dándoles sendas cuchilladas, ó cada dos á cada mitad, cortando la fructa al luengo hasta la cáscara é no rompiendo la cáscara ó cuero háçense en el sabor, quando estan curados, muy semejantes á los higos pasados, y aun mejores:..."

Otras recetas: Para hacer los plátanos "muy semejantes á los higos pasos, y aun mejores: en el horno asados, sobre una reja ú otra cosa semejante, son muy buena é sabrosa fructa, é paresce un género sobre sí, como lo es de una conserva melosa é de muy buen manjar... cordial é suave gusto. Assí mesmo coçiendolos en la olla con la carne, es muy buen manjar; pero no ha de estar el plátano mucho duro para lo coçer con la carne, ni muy maduro, ni se ha de echar sino quando esté la carne quassi coçida, é desollado; porque en uno o dos hervores ó en poco espaçio de tiempo se cueçe el plátano. Comidos crudos, despues que maduran, es muy gentil fructa" [1].

Estas fórmulas son de principios del siglo XVI, puesto que Gonzalo Fernández de Oviedo las tiene que haber conocido antes de publicar su obra y ésta lo fué en 1535.

El año de 1538 llegaron nuevas a México de las paces firmadas entre el rey de Francia, Francisco I, y el emperador Carlos V y fué tan grande el júbilo que la noticia produjo entre conquistadores, que "acordaron hacer grandes fiestas y regocijos; y fueron tales, que otras como ellas, a lo que a mí me parece, no las he visto hacer en Castilla, así de justas y juegos de cañas, y correr toros..." [2].

---

[1] Fernández de Oviedo. Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 92.

[2] B. Díaz del Castillo. Ob. Cit. T. III. Cap. CCI, pág. 180.

Describe Bernal Díaz estas fiestas con plétora de detalles, y es realmente maravillosa su relación cuando explica cómo se dispuso todo en la *plaza mayor*. El espectáculo debió ser realmente admirable y nunca visto. En él tomó parte el mismo Cortés, personificando al *gran capitán general* de los *cien Comendadores de Rodas*. Es una manifestación del profundo sentimiento que causó en España la toma de esta isla, en 1522, por los turcos, aflicción que dejó su huella en el Romancero y cuyos versos, quizá entonces, desconocían, Cortés y sus huestes. Dicen así:

"Llorando está el gran Maestre — sin poderse conhortar,
La mano en la su mejilla — en San Juan cabe el altar,
Lágrimas tintas en sangre — que es lástima de mirar,
Todos los comendadores — lloran con él a la par
La gran pérdida de Rodas — que a todos hace llorar" [3].

Presenciaron estas diversiones "muchas señoras, mujeres de conquistadores y otros vecinos de México, que estaban a las ventanas de la gran plaza, y de las riquezas que sobre sí tenían de carmesí y sedas y damascos y oro y plata y pedrería, que era cosa riquísima; a otros corredores estaban otras damas muy ricamente ataviadas, que las servían galanes. Pues las grandes colaciones que se daban a todas aquellas señoras, así a las de las ventanas como a las que estaban en los corredores, y les sirvieron de mazapanes, alcorzas [4] de acitrón, almendras y confites, y otras de mazapanes con las armas del marqués, y otras con las armas del virrey, y todas doradas y plateadas, y entre algunas iban con mucho oro, sin otra manera de conservas; pues frutas de la tierra no las escribo aquí porque es cosa espaciosa para acabarla de relatar; y de más de ésto, vinos los mejores que se pudieron haber; pues aloja y elarca y cacao con su espuma [5] y suplicaciones [6], y todo servido con ricas vajillas de oro y plata, y duró este servicio desde una hora después de vísperas y después otras dos horas la noche los despartió, que cada uno se fué a su casa" [7].

Ya aquí aparecen en el mismo agasajo, mezcladas, golosinas españolas y mexicanas y frutas de la tierra.

Siguió a estos festejos un banquete que ofreció Hernán Cortés, al que

---

[3] *El Alma de España y sus reflejos en la Literatura del Siglo de Oro,* Manuel de Montoliú, de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona, pág. 52.

[4] "Pasta muy blanca, de azúcar y almidón, con la cual se suelen cubrir varios géneros de dulces". Diccionario R. A. E.

[5] Al tratar del chocolate, en la Conferencia, coloco esta bebida entre las alojas.

[6] Barquillos.

[7] B. Díaz del Castillo. Ob. Cit. T. III. Cap. CCI, págs. 182-83.

invitó al "Virrey con todos los caballeros y conquistadores de quien se tenía cuenta con ellos, y con todas las señoras, mujeres de los caballeros y conquistadores, y de otras damas y se hizo solemnísimamente" [8]

No da Bernal, detalles de esta gran cena, sólo dice "que se hizo muy copiosamente" [9]. En cambio, de la que dió el virrey, Don Antonio de Mendoza, trata minuciosamente. Vale la pena copiar, para darse una idea de lo que representaba la tragonía de aquellos buenos señores.

El festín se "hizo en los corredores de las casas reales, hechos unos como vergeles y jardines entretejidos por arriba de muchos árboles con sus frutas, al parecer, que nacían de ellos; encima de los árboles muchos pajaritos de cuantos se pudieron haber en la tierra, y tenían hecha la fuente de Chapultepec, y tan al natural como ella es. . ." [10].

En las cabeceras, lucían sus figuras próceres Mendoza y Cortés. Bernal Díaz nos va a relatar lo que se sirvió, "aunque no vaya aquí escrito por entero", porque no se acuerda de todo, pero advierte, para que no dudemos, que él fué "uno de los que cenaron en aquellas grandes fiestas" [11].

"Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego cabritos y perniles de tocino asado a la ginovisca; tras esto pasteles de codornices y palomas, y luego gallos de papada [12] y gallinas rellenas; luego manjar blanco [13]; tras esto pepitoria [14]; luego torta real; luego pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche, y luego alzan aquellos manteles dos veces y quedan otros limpios [15] con sus pañizuelos [16]; luegon traen empanadas de todo género de aves y de caza [17]; éstas no se comieron, ni aún de muchas cosas del servicio pasado; luego sirven de otras empanadas de pescado, tampoco se comió cosa de ello; luego traen carnero cocido, y vaca y puerco, y nabos y coles y garbanzos; tampoco se comió cosa ninguna; y entre medio de estos manjares ponen en las mesas frutas diferenciadas para tomar

---

[8] Item.

[9] Item.

[10] Item, págs. 183-84.

[11] Item.

[12] Guajolotes.

[13] Ver en Martínez Montiño.

[14] Guisado de ave, con huevo.

[15] No hay que olvidar que todavía no se usaba el tenedor y estos señores muy pulcros. . . comían con las manos. ¡Cómo estaría el mantel! Más de un siglo después, en 1679, en muchas posadas de España, se desconocía aun el tenedor, según afirma la condesa D'Aulnoy, en su *Viaje por España*, escrito en esta fecha. Cap. V, pág. 60.

[16] Servilletas.

[17] Si algunas tenían queso se llamaban *quesadillas*, nombre genérico que quedó en México para designar al *genérico* español de *empanadillas*.

gusto, y luego traen gallinas de la tierra [18] cocidas enteras, con picos y pies plateados; tras esto anadones y ansarones enteros con los picos dorados, y luego cabezas de puercos y de venados y de terneras enteras, por grandeza, y con ello grandes músicas de cantares a cada cabecera, y la trompetería y géneros de instrumentos, harpas, vihuelas, flautas, dulzainas, chirimías; en especial cuando los maestresalas servían las tazas que traían a las señoras que allí estaban y cenaron, que fueron muchas más que no fueron a la cena del marqués, y muchas copas doradas, unas con aloja, otras con vino y otras con agua, otras con cacao y con clarete; y tras esto sirvieron a otras señoras más insignes de unas empanadas muy grandes, y en algunas de ellas venían dos conejos vivos, y en otras conejos vivos chicos, y otras llenas de codornices y palomas y otros pajaritos vivos; y cuando se las pusieron fué en una sazón y a un tiempo; y después les quitaron los cobertores, los conejos se fueron huyendo sobre las mesas y las codornices y pájaros volaron. Aún no he dicho del servicio de aceitunas y rábanos y queso y cardos [19] (tachado en el original: "y luego mazapanes y almendras y confites y de acitrón y otros géneros de cosas de azúcar") y fruta de la tierra; no hay que decir sino que toda la mesa estaba llena de servicio de ello. Entre estas cosas había truhanes y decidores que decían en loor de Cortés y del virrey cosas muy de reír, (tachado en el original: "y aun algunos de ellos borrachos, que decían lo suyo y lo ajeno, hasta que los tomaron por fuerza y los llevaron de allí por que callasen"). Y aun no he dicho las fuentes del vino blanco, hecho de indios, y tinto que ponían. (Tachado en el original: "salvo, como había muchos borrachos, dieron en ellas en el suelo y las descompusieron, que no pudo más salirse vino de ellas"). Pues había en los patios otros servicios para gentes y mozos de espuelas y criados de todos los caballeros que cenaban arriba en aquel banquete, que pasaron de trescientos y más de doscientas señoras [20]. Pues aun se me olvidaba los novillos asados enteros llenos de dentro de pollos y gallinas y codornices y palomas y tocino. Esto fué en el patio abajo entre los mozos de espuelas y mulatos y indios. Y digo que duró este banquete desde que anocheció hasta dos horas después de media noche, que las señoras daban voces que no podían estar más a las mesas, y otras se congojaban, y por fuerza alzaron los manteles, que otras cosas había que servir. Y todo esto se sirvió con oro y plata y grandes vajillas muy ricas" [21].

Tal vez por primera vez en mi vida esté por completo de acuerdo con las señoras. Yo *no estuve* en este pantagruélico ágape y, sin embargo, ya estoy

[18] Pípilas.

[19] ¿Qué pasó con los cardos, que siendo tan sabrosos ya no se crían en México?

[20] ¡Qué diferencia con el que dió Cortés en Coyoacán 17 años antes!

[21] B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. III. Cap. CCI, págs. 184-85-86.

rendido de copiar manjares. ¡Cómo estarían los comensales, aunque de algunos no probasen!

En fin, creo que el señor Virrey puso buena muestra coquinaria y que de su cocina, magnífica lección dió a los de arriba y a los de *abajo* para que fuesen aprendiendo a establecer normas que sirviesen a la nueva guisandería criolla, que nacía.

Era costumbre en los pueblos de España y supongo que lo seguirá siendo, invitar o suplicar a las señoras principales a la confección y regalo de un plato de su predilección, cada una, para contribuir al banquete que se da a un personaje. También se encarga alguna golosina a señora virtuosa o especialista de determinado manjar que, por sus condiciones económicas, no puede hacer obsequio del mismo y, entonces, se le abona el importe del encargo [22]. Me acuerdo de una comilona opípara que me dieron en Villarroya de la Sierra, prov. de Zaragoza, allá por el año de 1910, cuando pasé por esta villa haciendo parte del estudio del proyecto del ferrocarril Burgos-Soria-Calatayud.

El pueblo se esmeró cuanto pudo y a fe mía que la mesa presentaba un aspecto avasallador... Concurrimos el equipo de estudio, el Ayuntamiento en pleno y algún invitado de honor, cacique o personalidad del lugar. Total, unos 15 ó 20. No hubo señoras invitadas. Eramos sólo hombres. La mesa, amplia para dar cabida a tanto comensal, estaba cubierta con primoroso mantel y rodeada de sillas desiguales. Sobre ella campeaban hermosas fuentes [23] conteniendo fiambres y dulcería que estaban diciendo *comedme*. El servicio fué abundante y espléndido y a cada plato que se presentaba se daba el nombre de la hacendosa y notable dama que lo obsequiaba y condimentó. Lo mismo se hizo con los manjares que había sobre la mesa, dando el nombre de la gentil preceptista. Comí como correspondía a mi edad moza y a la exquisitez de las viandas y poco me faltó para reventar de tragón.

En Sigüenza, allá por 1920-21, dieron un festín al Sr. Obispo de la Diócesis y yo asistí a la fiesta. Comí muchísimo, porque estos alardes de culinaria, lo son también de tragonía, pero ya ahito, pusieron ante mí una fuente de algo así como natillas, que no las olvidaré nunca. Hice sitio en mis interiores y me receté una ración de la golosina como... para no repetir, pero... repetí. ¡Qué riquísima estaba!

A la salida del regocijo me dediqué a averiguar el nombre de la señora que había obsequiado aquella maravilla gastronómica y sabido, al día siguiente, fuí a su casa a pedirle por favor la receta. Me recibió muy cortésmente, pero no me la quiso dar: *era secreto de familia*. ¡Qué le íbamos a hacer! Pero me consoló diciéndome que estaba hecho con huevos de perdiz

---

[22] *Juanita la larga*. Juan Valera.

[23] En México, platones.

que le encargaba a los pastores y que para que no *me reventara la hiel,* textual, me mandaría, como presente, una buena fuente a mi casa. Cumplió su promesa y recuerdo que lamí el plato...

Perdón por el cinismo, pero es que todavía se me hace la boca agua cuando recuerdo aquella alegría del sabor...

Y viene todo esto a cuento para sugerir que es muy posible que aquellas delicias servidas en el palacio del virrey, bien pudieron estar hechas, varias al menos, por las mismas damas que asistieron al banquete. Así se explica también el número inacabable de manjares. De todas maneras, es prodigioso que, diez y siete años, nada más, después de conquistada la Gran Tenochtitlán, se pudieran dar tales festines y con tales lujos, porque entonces, las comunicaciones con la metrópoli no se hacían con aviones precisamente, sino en verdaderas cáscaras de nuez, que distanciaban sus viajes en lapsos muy largos.

Otra cosa interesante es observar que en la composición de los guisados no parece que entraran todavía productos de la tierra como el chile, el tomate, el jitomate u otro semejante, excepción hecha del guajolote, que aún no llaman *pavo.* Tampoco sirvieron arroz, que es hoy un *platillo* nacional, ni los socorridos frijoles. El pan, seguramente fué de trigo, pero no se menciona, ni se da entrada a las sabrosas y humildes tortillas.

Y he aquí terminada la primera lección práctica y copiosa de la *Cocina Criolla* en México.

No quiero cerrar este capítulo sin citar algunos pasajes que me parecen anejos a él. Por ejemplo, dice, no sé si perplejo o absorto nuestro amigo Bernal: *Una cosa ví:* y nos cuenta: "que con estar cada sala llena de españoles que no eran convidados, y eran tantos que no cabían en los corredores, que vinieron a ver la cena y banquete, y no faltó en toda aquella cena del virrey plata ninguna, y en la del marqués faltaron más de cien marcos de plata..." [24].

Es verdad que el mayordomo, Agustín Guerrero, "mandó a los caciques mexicanos que para cada pieza pusiesen un indio de guarda" [25] y sin embargo... "lo que faltó fué saleros de plata, muchos manteles y pañizuelos y cuchillos, y esto el mismo Agustín Guerrero me lo dijo otro día; y también contaba el marqués por grandeza que le faltaban sobre cien marcos de plata" [26].

Conclusión: No es nuevo, porque nada hay nuevo en el mundo, el achaque de los *gorrones.* Tampoco es nuevo que los invitados *se lleven las cu-*

[24] Ibidem. T. III. Cap. CCI, pág. 186.
[25] Item.
[26] Item.

charillas... ni es nuevo tampoco y esto es más extraño, que las mujeres entren a los juegos olímpicos. Sin embargo, al día siguiente de este banquetazo, hubo toros y juegos de caña y carreras de caballos, y farsas... "y asimismo corrieron unas mujeres desde debajo de los portales del tesorero Alonso de Estrada hasta las casas reales y se le dió ciertas joyas de oro a la que más presto llegó al puesto" [27].

Estoy por afirmar, con el poeta, que, *todo tiempo pasado fué mejor*...

[27] Item.

Capítulo IX

LAS COCINAS EUROPEAS

Los nuevos manjares americanos, en España, transformaron y enriquecieron su cocina indígena del XVI, y otro tanto le sucedió a Europa, al recibirlos de España.

En efecto: ¿Qué pasaría si de pronto desaparecieran de Europa el tomate, la papa, el pimiento, el cacao, el pavo?... ¿Cuántos sabrosísimos platillos serían desconocidos sin lo que aportó América al condumio diario? En Andalucía, ya que de ella tratamos en particular, se perderían sus platos más típicos: ¿Qué sería del rico, vitamínico y refrescante *gazpacho,* base de la sustentación del pueblo andaluz en los días tórridos de agosto, que se hace con *jitomate* y *pimiento,* aunque lleve también cebolla y ajo y pepino y pan y aceite y vinagre? ¿Qué de su castizo *picaiyo?* ¿Cómo se podría hacer la gustosa *ensalaiya e pimientos?* ¿Las sabrosas *magras con tomate,* cómo se harían sin tomate? ¿Y el *bacalao a la vizcaína,* qué sería de él? Y la aristocrática *sauce mornay,* francesa, no existiría. Adiós *chorizos, embuchados, sobreasadas,* embutidos clásicos españoles, sin el rojo caliente y alegre del *pimentón.*

La *papa,* base de la alimentación de media Europa, tendría que ser sustituida, mal sustituida, por otras legumbres.

Y en Noche Buena y Año Nuevo, el Mundo entero tendría que volver al pavo real o al modesto pollo, por no existir el señorial y suculento *pavo,* tan mexicano como el cacao, y que despierta con su presencia en la mesa familiar, en estas fiestas, el entusiasmo y optimismo de los comensales, contribuyendo a nuestra felicidad y contento. En ese momento, la Humanidad toda es deudora de Anáhuac que les proporcionó graciosamente tan fabuloso manjar.

Y ¿qué harían los italianos sin su nutritiva *polenta?*

¿Qué sería de la famosa *bombonería* suiza y parisina, sin el cacao?

¿Qué diremos del *tabaco?* El emporio de riqueza que representa en

cultivos, transporte, comercio, maquinaria, propaganda, jornales, sueldos, ingresos aduanales por importación y exportación; artículos complementarios o de lujo; cigarreras, pipas, boquillas, papel, estuches, encendedores y una fortuna en cerillos. Bien es verdad que también tiene esta hierba sus contras que se llaman angina de pecho, cáncer, incendios y otras *baratijas*...

No; no puede hoy día prescindirse de los productos alimenticios de América en Europa, ni de su *suplemento* el tabaco, y, hay que repetirlo: todos ellos pasaron primero por Andalucía y de allí se repartieron por el viejo continente.

Capítulo X

LOS JORNALEROS DEL CAMPO, LAS SEMILLAS

Para el segundo viaje de Colón, "en breves días se aparejaron en la bahía y puerto de Cádiz diez y siete navíos grandes y pequeños y carabelas, muy bien proveídas y armadas de artillería y armas, de bastimentos, de bizcocho, de vino, de trigo, de harina, de aceite, de vinagre, de quesos, *de todas semillas,* de herramientas, de yeguas y algunos caballos y otras muchas cosas de las que acá podían multiplicar... Fué mucha parte de gente trabajadora del campo, para trabajar, arar y cavar" [1]. De esta manera sencilla, nos cuenta Fray Bartolomé de las Casas, la llegada del agro español a América, que tanto contribuyó a su riqueza y explotaciones agrícolas, hasta llegar a conseguir que hoy se le considere como granero del mundo.

De estos humildes trabajadores, que vinieron en gran número, tampoco se habla. A América, sólo han venido de España, para muchos, conquistadores voraces y frailes andariegos...

[1] Fray B. de las Casas. *Historia de las Indias.* Lib. I. Cap. LXXXII, pág. 307.

Capítulo XI

LAS FRUTAS

> *"No hay apenas país alguno en el mundo, dice Mr. Scott, que no se haya beneficiado de los inventos agrícolas de la España morisca de hace más de mil años"* [1].

Pero, "aún antes de la conquista árabe..., la población agrícola de España disfrutaba de un grado de libertad desconocido en aquel tiempo por los cultivadores del suelo del resto de Europa" [2].

Porque, "el aire de este país, como el aire del Desierto, son consubstanciales con la libertad" [3].

Siguen a este capítulo otros que tratarán de *las legumbres y hortalizas,* de *las especias,* de *los cascajos,* de *los cereales,* de *las leguminosas,* de *los animales de labor y de consumo,* y de *los productos y derivados,* que se obtienen de los animales y legumbres mencionados.

A manera de exordio, voy a ocuparme a la ligera de todos ellos, en lo que se refiere a su consumo en España, antes del Descubrimiento. De los manjares y sus guisos en el primer tercio del XVI, ya hemos hecho mención al referirnos a la Lozana Andaluza. Ahora sólo vamos a nombrar los comestibles aislados que se consumían, y por ser curiosas, captaremos, de pasada, algunas recetas de época.

De la cantera inagotable que es el *Libro de buen amor,* del Arcipreste

---

[1] E. Parmalee. *El Hambre en la Historia.* Cap. XI. Abundancia, pág. 227.

[2] Ibidem, pág. 226.

[3] *History of the Moorish Empire in Europe,* por S. P. Scott. (Lippincott, Philadelphia), Vol. III, pág. 600. Tomado de E. Parmalee, Ob. Cit. Cap. XI, pág. 226.

de Hita, como descripción y citas de costumbres de su tiempo y, sobre todo, de noticias de manjares y yantares de aquella edad, copio algunos que ya se usaban y comían entonces, primera mitad del siglo XIV, y que fueron traídos a las Indias, siglo y medio después, por los conquistadores o sus descendencias. Hago caso omiso, naturalmente, de la *colección* de pescados y mariscos que menciona, porque éstos no vinieron por manos españolas, sino por las de Dios y tampoco nombro *animalias* que se conocían aquí, aunque algunas, no eran exactamente iguales, como ciervos, conejos, liebres, codornices, perdices, etc., etc.

De las frutas, cita: el prisco, las *bevras,* (brevas); la cereza, uvas, *figos,* parrales, toronjas, viñas, melón.

"Muchas peras é durasnos ¡que cidras é que mançanas!", etc.

Habla de las verduras siguientes:

Havas, calabaza bermeja, çanorias, verças, favas y puerros (poros en México), y otras.

De los cereales y leguminosas:

Arroz, *garvanços,* arvejas, avena, lentejas, trigo, centeno, *cevada...*

De los animales, todos los comestibles:

"Gallynas é perdices, conejos é capones,
Anades é navancos é gordos ansarones".

carneros, puercos, *vaca, lechones é cabritos, muchos faysanes, los loçanos pavones, é el fuerte javalí;* buey, gallos, cabras, ranas, grullas, avutarda, etc.

De los productos y derivados:

Vino, leche, pan, miel, tocino, salvado, queso, manteca de vacas, queso de cabras, carne salada, pescado cecial, cecinas, jamones, azúcar...

"Manteles de buen lino, una blanca talega, — Byen llena de farina"...

De aromas y especias:

Orégano, pimienta, cominos, gengibre, mostaza, nuez moscada, canela...

De cascajos:

Piñones, avellanas, nueces, castañas... y de los dulces, mencionados ya algunos: el alfeñique, las quesadillas, que podían ser dulces, con queso; *letuarios* (mermeladas), *diaçitrón, miel rrosado, adragea...*

Y al final del XV y principios del XVI, la cocina española se enriquece notablemente. Ruperto de Nola es un preceptista culinario de primera fuerza, dentro de las extravagancias y supersticiones de aquella época. Como curiosidad voy a referirme a alguna de sus recetas peregrinas.

Cuando leemos en la pág. 99[4]: "Para enfermos caldo destilado y para

[4] Ob. Cit.

debilitados muy singular", quedamos sorprendidos, no ya de los ingredientes que emplea, sino de su *inocencia,* al enterarnos que "... si le queréis hacer de muy mayor sustancia que resucite los cuerpos medio finados y que están muy al cabo de la vida, echar en las brasas o carbones vivos, cincuenta piezas de oro que sea muy fino; y cuando estuvieran muy encendidas las dichas piezas, sacarlas con unas tenazas bien limpias y echarlas en el caldo; y si dos veces lo hicieres o tres, será el caldo de mayor virtud, y cuanto más se haga, se multiplicará la virtud de él, y este caldo es de tanta excelencia que no tiene precio ni se puede estimar su valor". ¡Lo creo!

Pág. 101 [5].—*Torta destilada para dolientes.* Da la receta, y al final advierte lleno de sano candor "...esta (la torta), es tan cordial y tan singular que tornaría un hombre de muerto vivo, y esta torta no se suele dar sino a los que no pueden comer". ¡A cuántos vivos habrá muerto esta *Torta!*

Veamos ahora qué frutas nombra en su recetario:

Manzanas agrias y dulces, pasas, limones, uvas blancas y negras, membrillo, peras, naranjas agrias, dátiles, granos de granada, agrás, higos blancos y negros, pepitas de melón, semillas de calabaza, guindas, toronjas de Játiva, duraznos...

Y de legumbres:

Cebollas, ajos, espinacas, bledas (acelgas), borrajas, puerros, zanahorias, berzas (coles), turmas o criadillas de tierra, lombarda o col morada, rábano vexisco (rabaniza), calabazas, habas, berenjenas, alcarabea, *endivia* (escarola),... aunque bien pudiera ser la *endive* francesa, especie de escarola amarga, que no se cultiva hoy en España, que yo sepa, ni la he visto, ni probado en México.

De los granos o semillas:

Arroz, hordio (cebada), trigo...

De animales, todos, que no pongo por no cansar.

De aromas y especias, empieza por enseñarnos, en la pág. 17 [6], al dar la receta de la *Pólvora de duque,* cuáles son las equivalencias, en peso, de las cantidades por él dadas, y las que se usan en las *boticas* al despacharlas, porque las especias, sólo se vendían en ellas, —por utilizarse entonces, también como medicinas— y se pesaban con balanzas de precisión, valiendo algunas veces más que el oro mismo. Estamos en el reinado, en el uso abusivo de estos excitantes; se emplean en casi todas las recetas culinarias. Cita éstas:

Granos de paraíso, hierbabuena, perejil, mejorana, albahaca, nuez moscada, *flor de macis, garanjal,* salvia, *nuez de jarque,* laurel, *espiga nardi,* cominos, ajedrea, hisopo, orégano, *poleo,* zumo de granadas agrias, agua rosada,

[5] Ob. Cit.
[6] Ob. Cit.

agua de azahar, sándalo blanco, *muscatellinas,* romero, *oruga,* mostaza negra, mostaza francesa, gallocresta...

De cascajos:

Almendras, avellanas, piñones, castañas...

De productos:

Miel, azúcar, leche de cabras, harina, queso asadero, tocino, harina de arroz, requesones, queso añejo, vinagre, harina de trigo, queso de Aragón, leche de almendras, vino blanco dulce, almidón, leche de ovejas, farro, sémola, manteca, gelatina, vino blanco oloroso, empanadas, aceite, queso rallado, salvado, fideos, pan rallado, tocino entreverado, obleas, mazapanes, vino tinto, queso fresco, buñuelos, unto, rosquillas, empanadillas, queso mantecoso, queso de Navarra, queso "de algunas partes de Castilla que se hace muy bueno", bizcochos, pasta, jarabe de azúcar, manteca de vacas, torticas, queso de oveja, *ravioles* a la catalana, pan tostado, tortillas [7], queso de Parma, mosto, migajón de pan para salsas, huevos, dulces...

Por lo dicho, se ve que ya en el siglo XV hay en España una cocina bien definida y selecta.

Martínez Montiño mejora, pule y dignifica aún más los preceptos y logra un recetario modelo para su tiempo.

Las primeras materias que consume en sus guisos son, con algunas novedades, las mismas que hemos consignado, y no obstante estar ya a finales del XVI y principios del XVII, no menciona ni una sola americana. Lo nuevo es:

Yerbas, (lechugas); *riponces, chicorias,* acederas, cilantro, acelgas, ensaladas, azafrán, cidra, orejones, mostachones, natas, jaleas, acitrón, varias maneras de bizcochos, buñuelos diferentes, *bollos maymón,* roscones, baño blanco para rosquillas, pestiños; adobos, escabeches, pistos, picatostes, torrijas, albérchigos; longanizas, salchichas, salchichón; caracoles; estofados, chicharrones, albondiguillas; aceitunas aliñadas; morcillas blancas y morcillas dulces; *chorizos* que, como no tienen pimentón, no se parecen en nada a los de ahora; alcachofas, cardos, huevos hilados, pepino, melocotones, escorzonera (en México, salsifis francés); granadas, ciruelas, hongos, etc., etc.

Tiene este preceptista dos recetas originales. Una es *Platillo de puntas de cuernos de Venados* y la otra, *Cómo se adereza la ubre de la Javalina,* que no creo que, a pesar de su originalidad, sean hoy apetecidas por ningún mortal.

Es de extrañar que entre los artículos comestibles citados no aparezcan muchos que ya se comían en aquella época, como por ejemplo: coliflores,

[7] Que ni decir tiene que, estas *tortillas,* nada tienen que ver con las de maíz que comen en México. *Tortillas* es, simplemente, el disminutivo de *torta.*

chícharos, alubias, nísperos, rabanitos, espárragos, apios y otros. Tal vez eran consumidos en algunas regiones de España y en otras, no.

Menciona, como hemos dicho en la Conferencia, Montiño, las *patatas* [8].

Desde que escribí mi conferencia a la fecha, he aprendido muchas cosas y entre ellas, la confusión *evidente* entre *batata* y *patata,* raíz a la que se denominaba indistintamente con estos dos nombres. Es indiscutible que las *patatas* de Montiño, eran BATATAS.

Veamos ahora qué nos enseñan los historiadores de la época.

De lo primero que, *para poblar,* llevaron los españoles a América, por orden de los Reyes Católicos, nos da cuenta Pedro Mártir de Anglería [9] refiriéndose a *Lo que llevaba consigo* Colón en su segundo viaje: "Mandan los mismos reyes que sean conducidos más de mil doscientos infantes armados, entre los cuales disponen que se estimule con estipendio gran número de artífices y operarios de todas las artes mecánicas, y agregan algunos jinetes con la demás gente de armas. El Prefecto prepara, para sacar crías, yeguas, ovejas, terneras y otras muchas con los machos de su especie; legumbres, trigo, cebada y demás semillas como éstas, no sólo para comer, sino también para sembrar. Llevan a aquella tierra vides y plantas de otros árboles nuestros que no hay allá; pues en aquellas islas no encontraron ningún árbol conocido... Finalmente, manda a cada uno de los artífices llevar todos los instrumentos fabriles y cuanto es conducente a edificar una ciudad en extrañas regiones".

Esta es la primera manifestación de la decisión y voluntad de España para poblar y civilizar a América.

"De las plantas y árboles y simientes traídos de Castilla, como membrillos, granados, duraznos, melones, naranjas, limones, sidros... y la abundancia que de todo esto sacan... porque por un real de plata... dan doscientos membrillos [10] poco menos que melones, y lo mismo es de los duraznos y de las otras susodichas" [11].

El Inca Garcilaso de la Vega, al hablar de las frutas, nos entera: "Es así, que no avia Higos, ni Granadas, ni Cidras, Naranjas, ni Limas dulces, ni agras, ni Mançanas, Peros, ni Camueças, Membrillos, Duraznos, Melacoton, Alverchigo, Alvarcoque, ni suerte alguna de Ciruelas de las muchas que ai en España. Sola vna manera de Ciruelas avia, diferentes de las de acá (España), aunque los Españoles las llamaban Ciruelas, y los Indios Vssun;

---

[8] Ob. cit. Prólogo, pág. sin numerar. Subrayado mío.

[9] *Décadas del Nuevo Mundo. Primera Década Océanica.* Lib. I. Cap. V, pág. 11.

[10] Olvidé mencionarlos en mi Conferencia.

[11] *Apologética Historia de Indias.* Fr. B. de las Casas. Cap. LX, pág. 154.

y esto digo, porque no la metan entre las Ciruelas de España; no huvo Melones"...[12].

Gonzalo Fernández de Oviedo nos dice que trajeron de Castilla: "naranjas, limones, limas, cidros, higueras, granados, membrillos, dátiles, uvas (parras), olivos, plátanos, caña dulce" [13].

Francisco Hernández, en pleno siglo XVI, nos habla, describiendo México: "de la cantidad de los varios frutos y legumbres en cualquier época del año" [14].

Según el mismo autor, carecían, en México, "de casi todos nuestros frutos y legumbres" [15].

En la *Historia Natural y Moral de las Indias,* del P. J. Acosta [16], encontramos: "Mejor han sido pagadas las Indias en lo que toca a plantas, que en otras mercaderías, porque las que han venido a España son pocas, y dánse mal; las que han pasado de España son muchas, dánse bien".

Habla a continuación de las legumbres y de los naranjales, cuyas noticias las inserto en el lugar correspondiente y de otras frutas, cita: los duraznos, melocotones, priscos y albaricoques, "manzanas y peras se dan, pero moderadamente; ciruelas muy cortamente; higos en abundancia", "membrillos en todas partes", granadas, melones, "Guindas, ni cerezas hasta ahora no han tenido dicha de hallar entrada en Indias... faltan bellotas y castañas... Almendras se dan, pero escasamente. Almendra, nuez y avellana va de España para gente regalada. Tampoco sé que haya nísperos, ni serbas, ni importa mucho"...

Corrobora la opinión del P. J. Acosta, el Inca Garcilaso, que en los *Comentarios Reales de los Incas,* nos dice: "El Año de mil y quinientos y ochenta, llevó al Perú Planta de Guindas, y Cereças vn español, llamado Gaspar de Alcocer, caudaloso Mercader de la Ciudad de los Reies, donde tenia vna mui hermosa Eredad. Despues acá me han dicho, que se perdieron, por demasiadas diligencias que con ellas hicieron para que prevalescieran" [17].

Vamos a dar mayores detalles de estos frutos a continuación, según van presentándose en el texto de la conferencia.

1. Higos.—Refiriéndose a *La Española,* Fernández de Oviedo, dice: "Hay muchas higueras, y de muy buenos higos... y hácense muy bien estos

---

[12] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. Nono. Cap. XXVIII, pág. 335.
[13] Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288 y siguientes.
[14] *Antigüedades de la Nueva España.* Cap. XXII, pág. 70.
[15] Ibidem. Cap. XXVIII, pág. 84.
[16] T. I. Lib. cuarto. Cap. XXXI. pág. 410.
[17] T. I. Lib. Nono. Cap. XXVIII, pág. 335.

árboles... Estas higueras pierden acá la hoja... estas higueras se envejecen acá muy presto" [18].

Pedro Cieza de León, nos da otro dato; en la ciudad de Loja, Perú, encontró higueras "plantadas por los españoles".

2. PERAS.—De esta fruta, el P. Joseph Acosta da una referencia que incluyo en otro lugar de este capítulo.

No he encontrado otra cita que indique que se trajeron de España, más que la comparación que hacen diferentes autores del aguacate, "semejante a los perales de España, pero muy distintos" y en cambio, nada dicen de la existencia en América de perales iguales a los de España.

Sin embargo, Sahagún [19], nos habla del PERUÉTANO que vendían en el tianguis de la Gran Tenochtitlán.

Según el Diccionario de la Real Academia, año 1950, Peruétano es: "Peral silvestre, cuyo fruto es pequeño, aovado, de corteza verde y sabor acerbo. Fruto de este árbol".

Entonces, en México había, a la llegada de los Conquistadores, una especie de PERA, con las características descritas y que con el tiempo, sustituida esta calidad por las mejores que vinieron, ha desaparecido del mercado. Por lo menos, yo, no la conozco.

3. MANZANAS.—No he encontrado referencias directas de la traída, pero sí la noticia de que en Coça, Florida, "avie unas mançanas agras, como las que diçen canavales en Extremadura, pequeñas"[20]. En todo lo que he leído no encuentro otra cita de esta fruta aparte una de J. Acosta, ya incluida en otro lugar de este ensayo.

4. CIRUELAS, MELOCOTONES, DURAZNOS, PRISCOS.—"Por çierto que yo he traydo cuescos de duraznos, y de melocotones é arverchigos [21], de Toledo, é çiruelas de frayle, y guindas é çereças, é piñones, é todos estos cuescos he fecho sembrar en diversas partes y heredades; ninguno de todos ha prendido" [22].

Esto era en La Española, pero en Tierra Firme, todos estos *cuescos* prendieron, con excepción de las guindas y cerezas [23], que no sé que las haya en

---

[18] Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 282.

[19] Fr. Bernardino de Sahagún. *Historia de las Cosas de Nueva España.* T. II. Lib. Décimo. Cap. XXII, pág. 227.

[20] Fdez. de Oviedo. Ob. Cit. T. I. Lib. XVII. Cap. XXVI, pág. 565.

[21] *Albérchigo. En otros lugares de España:* prisco y albaricoque.

[22] Fdez. de Oviedo, ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 290.

[23] Llamaron en México al *capulín,* cereza; se parece en la forma, más chica, pero no en el sabor. Es la *Cerásus Capullin, D. C.*

los países templados y cálidos de América. En México no las he visto frescas, nunca, aunque venden por tales unas ciruelas menudas y rojas, que en el aspecto parecen guindas, pero en el sabor y hueso, son perfectas ciruelas.

Había una fruta en América, que los españoles la bautizaron con el nombre de *ciruela,* que no era tal ciruela, más que, si acaso en su forma externa, pero no en su piel y por dentro es jugosa, pero su sabor, agridulce, no se parece en nada a ninguna especie de ciruela: el hueso menos, que, más se asemeja al de una aceituna, aunque es mayor y está rodeado de fibras. En México se les llama *ciruelas de la tierra.* Su nombre botánico es *Spondias purpurea.*

5.—Y ya que hemos citado el MEMBRILLO, diremos algo de él. Fernández de Oviedo nos cuenta que "Hay membrillos (ú bembrillos) assi mismo traydos de Castilla; pero no se haçen muy bien... porque son ásperos é nudosos. Créese que con el tiempo serán mejores" [24].

Y más adelante: "Hay en Castilla del Oro, en la provincia de Çemaco, ques dentro del Golfo de Urabá, é en otras muchas partes de la Lengua de Cueva, en la Tierra-Firme, assi en la costa del Norte como en la del Sur, en muchos arcabucos ó selvas é bosques salvajes, unos árboles que quieren pareçer sus fructos membrillos, porque son de aquel tamaño é assi amarillos" [25].

6. MORAS.—Parece ser que en la Florida las había, porque yendo para Ichisí, Hernando de Soto, les salieron al encuentro indios e indias, ellas vestidas de blanco, cuyas túnicas tejían con un hilo que nos describe Oviedo, así: "hacen el hilo dellas (las mantas con que van vestidas) de las cáscaras de los morales, no de la primera sino de la del medio... Los morales son ni más ni menos que los de España, y tan grandes y mayores; pero la hoja más blanda y mejor para seda, y las moras para comer mejores".

Más lejos, en Hymahí: "avia infinitas moras, porque avia muchos morales é era el tiempo dellas: que fué grande ayuda" [26].

Y de la misma tierra, en el Libro XXXVII, insiste: "Hay morales" [27].

Y hablando de Michoacán, dice Francisco Hernández, que hay el magnífico coco y la morera, "muy útil para criar los gusanos de seda" [28].

---

[24] Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288.

[25] Ibidem. T. I. Lib. IX. Cap. XXII, pág. 352.

[26] Ibidem. T. I. Lib. XVII. Cap. XXV, pág. 556.

[27] Ibidem. T. III. Lib. XXXVII. Cap. III, pág. 631.

[28] Francisco Hernández. *Antigüedades de la N. España. Libro de la Conquista,* pág. 225.

Sin embargo, Cortés [29] mandó por "moreras para seda", lo que hace pensar si las que vió el Dr. Hernández en Michoacán, no fueron plantadas por españoles.

En cambio, en Perú, parece que no las había, como puede deducirse de esta declaración de Cieza de León, refiriéndose a San Miguel, Trujillo y los Reyes: "Porque para plantar moreras hay el mejor aparejo del mundo" [30].

Confirma mi opinión sobre las moreras vistas por Hernández en Michoacan, el P. Joseph Acosta [31], que nos dice: "de España se han llevado moreras, y dánse bien, mayormente en la provincia que llaman la Misteca, donde se cria gusanos de seda y se labra y hacen tafetanes buenos".

En Haití, "Zarzamoras hay algunas, pero cuasi sin fruto porque las morillas que hacen valen poco" [32].

7. NARANJAS, LIMONES, TORONJAS, LIMAS, CIDROS.—Ya en su viaje con Grijalva, Díaz del Castillo sembró las primeras pepitas y semillas de naranja en México. No expresa bien si fué en "Tuxpa" o en "Guazacalco", pero el hecho fué que las sembró y se dieron perfectamente. Lo cuenta así, en un párrafo tachado, en su original:

"Cómo yo sembré unas pepitas de naranja junto a otra casa de idolos, y fué de esta manera: que como había muchos mosquitos en aquel rio, fuimonos diez soldados a dormir en una casa alta de idolos, y junto a aquella casa las sembré, que había traido de Cuba, porque era fama que veniamos a poblar [33], y nacieron muy bien, porque los papas de aquellos idolos las beneficiaban y regaban y limpiaban desque vieron que eran plantas diferentes de las suyas; de allí se hicieron de naranjos toda aquella provincia" [34].

Todavía agrega, modestamente: "Bien sé que dirán que no hacen al propósito de mi relación estos cuentos viejos"...

Y Oviedo nos entera que: "Hánse traido a esta Isla Española naranjos, desde Castilla; é hay acá tantos, que se han aumentado dellos innumerables muy buenos, dulçes é agros... y lo mismo hay en las otras islas y en Tierra Firme, donde hay poblaçiones de españoles" [35].

---

[29] Francisco López de Gómara. *Historia de la Conquista de México*. Cap. CLXIV, pág. 107.

[30] *Crónica del Perú*. Cap. CXIII, pág. 277.

[31] Ob. Cit. T. I. Lib. IV. Cap. XXXII. pág. 415.

[32] Fr. B. de las Casas. *Apologética Hist. Sumaria*. Cap. XV, pág. 38.

[33] Por eso traían semillas para sembrar.

[34] Bernal D. del Castillo. Ob. Cit. T. I. Cap. XVI, pág. 98. Nota 14.

[35] Fdez. de Oviedo. Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288.

"Hay muchos limones, é limas, é muchos cidros... y tal, que no le haçe ventaja el Andalucía"... [36].

"En esta isla se han fecho innumerables naranjos é çidras é limas, é limones dulçes é agros, y es tan bueno todo que lo mejor de Córdoba é Sevilla no le hace ventaja, é haylo siempre" [37].

Acosta [38], nos habla de la abundancia de "Naranjos, limas, cidras y frutas de este linage", comentando que "Hay ya en algunas partes montañas y bosques de naranjales, lo cual haciéndome maravilla, pregunté en una Isla, ¿quién había llenado los campos de tanto naranjo? Respondiéronme, que acaso se había hecho porque cayéndose algunas naranjas, y pudriéndose la fruta, habían brotado de su simiente, y de la que de éstos y de otros llevaban las aguas á diversas partes, se venian á hacer aquellos bosques espesos; pareciome buena la razón... en ninguna parte he estado en ellas, (las Indias) donde no haya naranjas... La conserva de naranjas cerradas que hacen en las Islas, es de la mejor que yo he visto allá, ni acá".

En Cali, Perú, "por los ríos y acequias... hay puestos muchos naranjos, limas, limones, granados, grandes platanales y mayores cañaverales de cañas dulces... melones de España y mucha verdura y legumbres de España" [39].

He leído muchas más citas a este respecto, pero para no hacer cansado el relato hago caso omiso de ellas, considerando suficientes las que doy aquí.

Sin embargo, por considerarlo de sumo interés, me voy a permitir incluir este dato. El Magnífico Señor Andrés Navajero, escribe desde Sevilla con fecha 12 de mayo de 1526, a Venecia, a M. Juan Bautista Ramusio y le dice: "que las simientes que os envié con las naranjas dulces son de ladano... Aquí hay muchos montes llenos y al atravesarlos dan un olor que es una maravilla... que deja sobre las manos un ladano negro igual al que viene de Chipre a Venecia... si las sembráis y nacen, lo veréis todo" [40].

De donde se deduce que no debían ser abundantes las naranjas en Venecia, puesto que constituían un señalado obsequio, y que la jara, no se daba en Italia, en 1526.

8. GRANADAS.—El Inca Garcilaso nos da una curiosa e interesante noticia, como todas las suyas, sobre esta fruta: "En la Ciudad de los Reies,

[36] Ibidem. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288.

[37] Ibidem. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 86.

[38] Joseph de Acosta. Ob. Cit. T. I. Lib. IV. Cap. XXXI, pág. 411.

[39] P. Cieza de León. *Crónica del Perú*. Cap. XXVII, pág. 96.

[40] *Viaje a España del Magnífico Señor Andrés Navajero, Embajador de la República de Venecia ante el Emperador Carlos V*. Editorial Castalia. 1951, págs. 151-152.

luego que se dieron las granadas, llevaron vna en las Andas del Santissimo Sacramento en la Procession de su Fiesta, tan grande, que causó admiración, á quantos la vieron" [41].

9. Uvas.—Contrariamente a lo que muchos creen, en América había uvas. Es verdad que no se cultivaban; eran silvestres y no las utilizaban como alimento, pero existían y eran comestibles, y hasta fueron de un valor inestimable para Europa y especialmente para España, cuando en la segunda mitad del siglo XIX, hacia 1854, la vid europea se vió atacada por el voraz insecto conocido con el nombre de la *filoxera,* de origen americano, que puso en trance de exterminio a la riqueza vinícola, por pérdida total de los viñedos. Se salvaron gracias a los injertos que se hicieron de vid americana, circunstancia que estaría tan lejos del pensamiento de aquellos españoles cuando ya en Haití vieron por primera vez esta variedad de uva.

Fray Bartolomé de las Casas [42], nos cuenta, que "Parras monteses de las que se cree que Noé plantó la viña, que en latín se llaman *labruscas,* y que dan de sí uvas tintas menudas, pero verdaderas uvas, en diversas partes desta Isla, en los montes apegadas á otros árboles, hay muchas; son acedas porque nunca bien maduran; madurarian, según yo creo, si las cultivasen y les diese el sol y el aire, lo que no tienen por estar en los montes pegadas á los árboles y siempre á la sombra".

Y G. Fernández de Oviedo [43], refiriéndose también a la Isla Española, ratifica la noticia: "Hánse puesto é hay en esta cibdad (Santo Domingo) muchas parras de las de Castilla é llevan buenas uvas, y es de creer que se harán en grande abundancia... Estas se trajeron de Castilla, pero sin ellas, allende de las de la cibdad, hay muchas parras de las mismas en los heredamientos é poblaçiones destas islas, traydas, como he dicho, de España. Non obstante lo qual, digo que en esta isla, como en otras, y en muchas tierras o partes de la Tierra Firme hay muchas parras salvajes de uvas, y de muchas dellas he yo comido en la Tierra Firme; é es cosa muy comun, é assi creo que fueron todas las del mundo en su principio, é que de las tales se tomó el origen para las cultivar é hacer mejores".

Y más adelante, vuelve a insistir [44]: "que se truxeron los sarmientos de Castilla. Allende desso digo que, assi en esta isla (La Española) como en las otras deste golfo y en la Tierra Firme, hay muchas parras salvajes é que llevan buenas uvas tintas, de las cuales yo he comido muchas veçes (digo buenas para ser salvajes)".

---

[41] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. IX. Cap. XXVIII, pág. 335.
[42] *Apologética Historia Sumaria.* Cap. XV, pág. 38.
[43] Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 289.
[44] Ibidem. T. I. Lib. VIII. Cap. XXIV, pág. 309.

Y el mismo autor [45], en el *nuevo reyno de Granada,* escuentra también *parras silvestres,* y continuando su información, relata que, en tierras del O. de la Florida, hay *parras de uvas montesinas* [46].

Fr. Bartolomé de las Casas [47], al describirnos la isla de Cuba, nos entera que "Hay en toda la isla de Cuba tantas de parras monteses y de uvas de ellas, que hay lugares donde en un tiro de ballesta en rededor, se podrían coger cien cargas, y doscientas de uvas, y hacer vino de ellas, puesto que agrio, y yo lo bebí no muy agrio..." No se puede descartar en todas estas noticias la parte fantástica que en el relato de los descubrimientos ponían aquellos iluminados comentadores y descriptores.

Pedro Cieza de León en su *Crónica del Perú,* Cap. LXXXI, pág. 222, nos habla de parras que llevaron allí los españoles y se crían lozanas.

El Inca Garcilaso de la Vega [48], hablándonos del Perú, nos dice: "De la Planta de Noé dán la honra á Francisco de Caravantes, antiguo Conquistador de los primeros del Perú, Natural de Toledo, hombre Noble. Este Cavallero, viendo la tierra con algún asiento y quietud, embió a España por Planta, y el que vino por ella, por llevarla más fresca, la llevó de las Islas de Canaria, de Uba prieta, y así salió casi toda la Uba tinta, y el Vino es todo Haloque, no del todo tinto; y aunque han llevado ya otras muchas Plantas, hasta la Moscatel, mas con todo eso aun no ai Vino blanco".

"Por otro tanto —agrega el Inca—, como este Cavallero hiço en el Perú, adoraron los Gentiles por Dios al Famoso Baco, y á él se lo han agradecido poco, o nada". Siempre ha sido así, amigo Inca. Lo de Baco, es excepción.

Relata después cómo hicieron almácigo de pasas que se llevaron de España y cómo el capitán Bartolomé de Terrazas, "de los primeros conquistadores, fué el que primero llevó, mejor dicho, regaló, uvas de su Repartimiento de Indios, llamado Achanquillo, en la Provincia de Cuntusuyo", a los amigos de Cuzco, en 1555, por un valor *de cuatro a cinco mil ducados,* comentando que el éxito que obtenían los conquistadores en estas labores, era "porque las ancias que los españoles tuvieron por ver cosas de su tierra en las Indias, han sido tan bascosas y eficaces, que ningún trabajo ni peligro se les ha hecho grande para dejar de intentar el efecto de su deseo".

Y vamos con la Nueva España. Del Dr. Francisco Hernández [49], copio: "Nacen en Nueva España, en muchos lugares, labruscas o vides silvestres no

---

[45] Ibidem. T. II. Lib. XXVI. Cap. XXXI, pág. 412.

[46] Fdez. de Oviedo. Ibidem. T. III. Lib. XXXVII. Cap. III, pág. 631.

[47] *Historia de las Indias.* Lib. III. Cap. XXII, pág. 203.

[48] *Comentarios Reales de los Incas.* T. I. Lib. IX. Cap. XXVI, pág. 333.

[49] *Historia de las Plantas de Nueva España.* Lib. VI. Cap. CXXXV, págs. 956 y 957.

cultivadas hasta la fecha por esta gente, ni plantadas separadamente o en hilera, pues no habían conocido el vino... Su fruto es agradable y dulce; en todo lo demás son semejantes a nuestras vides". Y no puede prescindir ni desligarse de su condición de galeno de su tiempo, dándonos a conocer sus virtudes medicinales. Así vemos que "excitan el apetito, curan el salpullido, resuelven los tumores, extinguen el calor excesivo, quitan la inflamación de los ojos, mitigan las fiebres, alivian el dolor de las úlceras y secan el pus". Total: que la uva silvestre de la Nueva España era una panacea maravillosa.

Y en las notas de esta página: "Según M. Martínez (Catálogo... pág. 515) se denomina actualmente *Xocomecatl* a la *Vitistiliaefolia* Humb. et Bonpl. enredadera frecuente en la tierra cálida y subtropical de toda la República, donde también se la reconoce con el nombre de *vid silvestre o parra silvestre*".

Según estas mismas notas, "son conocidas en México otras especies... que dan fruto comestible". Una de ellas, "en la cuenca del Balsas, alcanza 2.5 cms. de diámetro".

Y aprendemos que "las uvas cultivadas en México son derivadas de los tipos del antiguo continente, en tanto que las de los EE. UU. proceden de las especies nativas. En México, la vid de Europa fué introducida hacia 1522" [50].

Este mismo autor [51], nos cuenta que "no habían descubierto la manera de fabricar vino, no obstante que en sus selvas nacían expontaneamente vides silvestres y labruscas... que adornan árboles y arbustos con uvas, pámpanos y racimos de varios colores, rindiéndolos a veces bajo su peso".

Y con esto damos por terminadas las referencias de la existencia de una vid silvestre en América y de la traída a este continente de vides españolas, aunque las citas, de una y otra cosa, se podían continuar casi indefinidamente.

Antes de pasar a los MELONES, vamos a ver qué nos dice, en 1524-1526, el Magnífico Señor Andrés Navajero, en su *Viaje a España,* como Embajador de la República de Venecia, editorial Castalia, 1951, pág. 72. Este personaje visita Granada y ve en su vega "uvas de muy variadas especies y máxime de aquellas *zibibies sin granos*".

He oído en más de una ocasión que las uvas sin semillas son un producto y un éxito de la agricultura norteamericana. Soy el primero en admirar los estudios, ensayos y triunfos de los trabajadores científicos y agrícolas de

---

[50] Si Cortés tomó la Gran Ciudad de Tenochtitlán, el 13 de agosto de 1521, no puede pedirse mayor rapidez en la traída de los nuevos frutos. ¿Hicieron igual los ingleses? Parece que no.

[51] Francisco Hernández. Ob. cit. Lib. VI. Cap. LXXXVII, pág. 910.

E.E.U.U. pero no hay que *convertirlos* en *Quevedos* a quien tantos *chistes* le han colgado, ajenos, sólo porque era *chistoso*.

10. MELONES.—Fernández de Oviedo [52] nos revela que "De Castilla se han traydo pepitas de melones, é destos hay muchos é buenos quasi todo el año é en su tiempo y saçon hay muchos mas;... é hacen muy buena simiente é no hay neçessidad de la traer de Castilla".

11. SANDÍAS.—De la sandía no he hallado nada en favor, ni en contra, de la afirmación de que vino de la Península. Enrique de Villena, siglo XV, habla de su existencia en España, nombrándola *badea* y Felipe-Benicio Navarro, en el *glosario* de este libro, nos aclara: "BADEA.—Sandía. Citrullus Jacé. Ser.". Lo que demuestra que es fruta española [53].

12. PLÁTANOS.—Colmeiro opina que *el bihao* que cita y describe Fernández de Oviedo, "es un plátano silvestre cuyas hojas servian para cubrir las casas". ¿Por qué Oviedo no hizo esta comparación de semejanza entre el bihao y el plátano?

Muy por el contrario, al hablar del *bihao* [54] Fernández de Oviedo, en *Sumario de la Natural Historia de las Indias* [55], dice: "Hay unos tallos, que llaman bihaos, que nacen en tierra y echan unas varas derechas y hojas muy anchas..., de las hojas cubren las casas algunas veces..., algunas veces cuando llueve se las ponen sobre las cabezas y se defienden del agua". Ni para cubrir casas, ni para defenderse del agua, sirven las hojas de los plátanos.

Y sigue: "Hacen asimismo ciertas cestas... y demás de esto, cuando en el campo se hallan los indios y les falta mantenimiento, arrancan los bihaos nuevos y *comen la raíz o parte de lo que está debajo de tierra,* que es tierno y no de mal sabor, salvo de la manera de lo *que los juncos tienen tierno y blanco debajo de tierra*". ¿En qué se parece esta planta al plátano?

Más interesante y digna de estudio es la noticia que nos da Alejandro de Humboldt, al afirmar en su *Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España,* París, 1822, que en América existían varias especies de esta fruta cuando llegaron los españoles, entre ellas, las especies conocidas con los nombres de *dominico* y *hartón* que debieron llegar de "Amboina, Giloto, é islas Marianas", donde se criaban silvestres; pero no veo la razón para desechar la

---

[52] Ob. Cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

[53] Felipe-Benicio Navarro. Ob. cit. Glosario, pág. 258.

[54] En México y Cuba se llama *platanillo* a una planta, que ignoro si será la misma, que produce una fruta como plátanos menudos, que sirven en medicina, pero no son comestibles.

[55] Cap. LXXX, págs. 240-41.

idea de que fueran los mismos españoles los que trajeran estas especies de Oceanía en sus incursiones por aquellos archipiélagos y en este mismo trabajo citamos el caso del capitán Salazar que los vio, precisamente, en estos parajes. Además, el propio Humboldt [56], nos asegura que, aunque "En las colónias españolas, no se conocen todos los musas o *pisang* descritos por Rumphius y Rheede... se distisguen tres especies... el *Plátano* o *Artón (musa paradisiaca Lim)*... el *Camburi (musa sapientium Lim)*... y el *Dominico (musa regia Rumph)*... Yo he visto cultivar en el Perú una cuarta especie,... el *Meiya* del mar del Sur, que en el mercado de Lima se llama *Plátano de Taití,* porque la fragata Aguila llevó los primeros plantones de la isla de Otahití". No me explico por qué, *otra* fragata *Aguila,* no pudo traer también las otras especies que cita, de la misma mar del Sur.

Hace a continuación una manifestación un poco arbitraria: "en Mégico, y toda la Tierra Firme de América meridional, es una tradición constante que el Plátano Artón y el Dominico se cultivaban allí mucho tiempo antes de la llegada de los españoles, pero el *Guineo,* que es una variedad del *Camburi,* fué llevado de las costas de Africa, como su mismo nombre prueba".

Esta afirmación está en completa contradicción con la noticia y aseveración que sostiene el Lic. D. Juan Joseph Moreno en su obra *Fragmentos de la vida y virtudes del V. Illmo. y Rmo. Sr. Dr. D. Vasco de Quiroga,* etc., etc. de la que más adelante tratamos y no se comprende cómo una personalidad de tanta erudición y talento como Humboldt, no la conociera, ni la cite. Humboldt nombra al "célebre viagero Jorge Forster y otros naturalistas que le han seguido, han sostenido que ésta planta preciosa no existia en América antes de la llegada de los españoles"... y está de acuerdo que "Oviedo, que en su historia natural de las Indias distingue cuidadosamente los vegetales indígenas de los que se han introducido dice positivamente que... Tomás Berlangas, en 1516, plantó los primeros plátanos en la isla de Santo Domingo" [57]. Y a mayor abundamiento, reconoce que "en las primeras relaciones de los viages de Colón, Alonso Negro, Pinzón, Vespucci, y Cortés, se habla... del maiz, del papayo,... y del maguey, pero nunca del plátano" [58]. A estos autores podrían agregarse otros muchos, entre ellos, el P. Fray Bartolomé de las Casas, Bernal Díaz del Castillo, el Dr. Hernández y el detallista y minucioso Fr. B. Sahagún, etc., etc., pero no le da a esta coincidencia importancia de ningún género, y encuentra muy natural que "el silencio de los autores no es una prueba suficiente en favor de la opinión de M. Forster" [59].

---

[56] Ob. cit. Lib. IV. Cap. IX, págs. 232-233.
[57] A. Humboldt. Ob. cit. Lib. IV, págs. 229-30.
[58] Ibidem, pág. 230.
[59] Ibidem, pág. 231.

¿Esta otra que el mismo Humboldt cita, no sería suficiente?: "Los bosques de la Guayana presentan muchísimos egemplos de tribus, cuyos plantíos *(conucos)* contienen casabe, yaro ó dioscorea, y ni un solo plátano" [60]. ¿Faltarían si hasta ellas hubieran llegado los españoles con sus nuevos productos, entre ellos el plátano?

Otra razón un poco pueril que da, es ésta: "En las colónias españolas se oye repetir muy á menudo, que los habitantes de las *tierras calientes* no saldrán de la apatía en que hace siglos estan sumergidos, hasta que una *real cédula* mande destruir todos los *platanares*" [61]. A eso llamamos hoy estar *aplatanado* y se lo aplicamos, en España, no a los indios, sino a los indianos que pasaron largos años en América y son tímidos y un poco *parados* o indolentes, a pesar de que han sido, probablemente, muy pocos los plátanos que han comido durante su ausencia de España. No es justo que insultemos así a tan sabrosa fruta y le achaquemos *la apatía* del indio que, por otra parte, todos estamos en el secreto de que el apetitoso plátano no tiene ninguna culpa.

Como *defensores* de su tesis, el Barón, nos nombra al P. Acosta y a Garcilaso de la Vega. De lo que nos cuenta Acosta hablamos más adelante. Lo que dice el Inca es esto: (copio íntegro y al pie de la letra cuanto escribe sobre esta fruta)

"Cap. XIV. *Del Plátano, Piña, y otras frutas* [62]. Bolviendo a las Frutas, dirémos de algunas mas notables, que se crian en los Antis del Perú, que son Tierras mas calientes, y mas humidas, que no las Provincias del Perú: No las diremos todas, por escusar proligidad. El primer lugar se debe dar al Arbol, y á su fruto, que los Españoles llaman Plátano; semejase á la Palma en el talle, y en tener las hojas en lo alto; las quales son mui anchas, y mui verdes; estos Arboles se crian de suio, quieren tierra mui lloviosa, como son los Antis, dan su fruto en racimos tan grandes, que ha avido algunos *(como dice el P. Acosta, Lib. 4, Cap. 21)* que le han contado trecientos Plátanos [63],

---

[60] Ibidem, pág. 235.

[61] Ibidem, pág. 244.

[62] Primera parte de los *Comentarios Reales,* por el Inca Garcilaso de la Vega. En la Oficina Real, y a Costa de Nicolás Rodríguez Franco. Madrid, Año MDCCXXIII Lib. Octavo, pág. 282.

[63] El subrayado es mío. Acosta, en efecto, dice, ob. cit. pág. 375: "en algunos se han contado trescientos". En las págs. 116 y 117 de este mismo capítulo hago alusión y copio lo que dice el P. Acosta, y aunque sea repetición, voy a insistir aquí sobre el particular. El mismo Inca en sus Comentarios, Lib. Nono, Cap. XXIX, pág. 337, nos confiesa que tiene una gran confianza en el P. Acosta. Al hablar "De la Ortaliça y Yervas, y de la grandeça de ellas", dice: "Hasta aquí es del P. Acosta, cuia autoridad esfuerça mi animo, para que sin temor diga la gran fertilidad, que aquella Tierra mostró á los principios, con las Frutas de España"... Pues, el P. Acosta, no dice que los plátanos sean originarios de América. Lo que dice es: "En la tierra del Perú no se dan: traense

Crianse dentro de una cáscara, que ni es hollejo, ni corteça, facil de quitar, son de vna quarta, poco mas, o menos, en largo, y como tres dedos en grueso".

"El P. Blas Valera, que tambien escrivia dellos, dice, que les cortan los racimos quando empieçan á madurar, porque con el peso no derriben el Arbol, que es fofo, y tierno, invtil para madera, y aun para el fuego: Maduran los racimos en tinajas cubriendolos con cierta Yerba, que les aiuda á madurar [64]. La médula es tierna, suave, y dulce, pasada al Sol, paresce conserva, comenla cruda, y asada, cocida, y guisada en potages, y de todas maneras sabe bien. Con poca Miel, o Açucar (que ha menester poca) hacen del Plátano diversas conservas; los racimos que maduran en el Arbol, son mas dulces, y mas sabrosos: los Arboles son de dos varas en alto, vnos mas, y otros menos. Ay otros Plátanos menores, que á diferencia de los maiores, les llaman Dominicos; porque aquella cascara quando nasce el racimo está blanca, y quando la fruta está saçonada, participa de blanco, y negro á remiendos, son la mitad menores que los otros, y en todo les hacen mucha ventaja, y por ende no ai tanta cantidad destos, como de aquellos".

Es *todo* lo que el Inca dice de los plátanos y aunque no manifiesta que hayan ido de España o Haití, tampoco afirma rotundamente que sean naturales de los "Antis" (Andes). Es de notar, por ende, que de ninguna fruta autóctona hace tan minuciosa descripción.

¿Cómo trata Garcilaso las otras frutas cuando asegura "que los Españoles las *llaman*"...?

Veamos:

"Las que los Españoles *llaman* Batatas, y *los indios del Perú Apichu*" [65]...

"También ai Calabaças, ó Melones, que acá *llaman* Calabaças Romanas, y *en el Perú Capallu*" [66]...

"Calabaças de que hacen vasos, las ai muchas, y mui buenas, *llamanlas Mati:*" [67].

---

de los Andes, como a Méjico, de Cuernavaca y otros valles". (Lib. IV, pág. 337) ¿Quiere esto decir que esta fruta era natural de los Andes y de Cuernavaca? ¿No ha quedado suficientemente demostrado en la obra del Lic. Juan Joseph Moreno, a que haremos referencia en el curso de este capítulo, sobre la traída del plátano a México, que en este país no los había antes que los trajera D. Vasco de Quiroga?

[64] O se trata de un procedimiento genuino de los españoles del Perú, o sigue ciegamente al P. Acosta que dice lo mismo y tiene, como hemos visto, gran ascendiente sobre Garcilaso. Lo seguiría, claro está, sólo en lo referente a productos españoles en Perú de los que no estuviera muy al corriente.

[65] Los subrayados son míos. *Comentarios Reales*. Lib. Octavo, pág. 278.

[66] Ibidem.

[67] Ibidem.

"Ai otra Fruta, que nasce debajo de la Tierra, *que los Indios llaman Inchic,* y los Españoles Maní" [68].

"Demás destas Frutas nasce otra de suio debajo de Tierra, *que los Indios llaman Cuchuchu,* hasta aora no sé que los Españoles le aian dado nombre" [69].

"Ay otra Fruta mui buena, que los Españoles *llaman* Pepino, porque se le paresce algo en el talle, pero no en el gusto... *el nombre que los Indios les dan,* se me ha ido de la memoria"... Luego se acuerda: es, *"Cacham"* [70].

"...de la que los Españoles *llaman* Guayavas, y *los Indios Savintu"* [71].

"Otra fruta *llaman los Indios Pacay,* y los Españoles Guavas" [72]...

"La fruta que los Españoles *llaman* Peras, por parescerse á las de España en el color verde, y en el talle, *llaman los Indios Palta"* [73]...

"Ay otra Fruta grosera, *que los Indios llaman Rucma,* y los Españoles Lucma" [74]...

"Tuvieron vna suerte de Ciruelas, *que los Indios llaman Vsuun"* [75]...

"Con estas frutas, y aun por la principal dellas,... pudiéramos poner el condimento, que echan en todo lo que comen,... *que llaman Vchu,* y los Españoles Pimiento de las Indias, aunque allá le llaman *Axi, que es el nombre de el Lenguage de las Islas de Barlovento"* [76].

"Entre estas Frutas podremos poner el Arbol, que los Españoles *llaman* Maguey, *y los Indios Chuchau"* [77]...

Es extraño que, dando cuidadosamente los nombres indios, de su *patria,* equivalentes a los que aplicaban allí los españoles —castellanos o indígenas aprendidos en otros lugares de Indias— a los nuevos frutos, a los plátanos, no les asigne el autóctono peruano. Pero además, no parece sino que conquistadores y conquistados estuvieron *todos* de acuerdo para nombrar a los plátanos, *plátanos* y todavía a una variedad determinada, *dominicos, existiendo* la fruta en el país, según Humboldt y, por tanto, con nombre indígena. Esto es muy raro y me inclina a creer que en Perú no había *plátanos,* ni en los *Antis,* y que cuando los llevaron los españoles y los dieron a conocer con el nombre impropio de *plátanos,* fué aceptado allí como en todas partes, y con plátano se quedó.

---

[68] Ibidem.
[69] Ibidem.
[70] Ibidem. Cap. XI, pág. 279.
[71] Ibidem.
[72] Ibidem.
[73] Ibidem. Es el aguacate.
[74] Ibidem.
[75] Ibidem. Cap. XIII, pág. 281.
[76] Ibidem. Cap. XII, pág. 280.
[77] Ibidem. Cap. XIII, pág. 281.

Un último alegato. Es sabido que en América, además de *plátano,* impusimos, en todas partes, otros nombres a productos *netamente americanos,* que no eran los *nativos originales* de cada país, sino los peculiares antillanos que aprendimos al conocer las plantas y otras cosas nuevas para nosotros.

Por ejemplo: *maíz, maguey, tuna, tabaco,* etc. A pesar de esto y de su uso corriente en los pueblos todos de América, no se perdieron los nombres autóctonos correspondientes y todo el mundo sabe que los indios llamaban al *maíz,* en México, *centli* o *tlaolli;* en Perú, *çara.* Al maguey, lengua de Haití, se decía en México, *metl* y en Perú, *chuchau:* la tuna, Haiti, en mexicano es *nochtli:* a la piña, en lengua caribe, *anana* y en quichúa, *achupalla*[78]: el tabaco, es *picietl,* en México; en Perú, *sayri*[79]... y así sucesivamente.

¿Es posible que se perdiese el nombre indígena del *plátano* en *todos* los países de América? ¿No será porque en ninguno de ellos existía?

Como hemos visto, la prueba o razón que aduce el sabio Barón de Humboldt para sostener que en América había plátanos antes de la Conquista, no es suficientemente sólida para aceptarla como buena e indiscutible. Más adelante, cuando hayamos leído lo que nos cuentan otros autores, todavía se debilita y amengua ésta, para mí respetable opinión, por sustentarla quien la sustenta.

El Dr. Colmeiro afirma que "los plátanos cultivados (Musa paradisiaca L. et Musa Sapientum L. etc.) se llevaron de Canarias (1516) por iniciativa de Fray Tomás de Berlanga, y se propagaron bien pronto".

G. Fernández de Oviedo[80], nos dice: "Hay una fructa que acá llaman plátanos; pero en la verdad no lo son, ni estos son árboles, ni avia en estas Indias, é fueron traydos á ellas; mas quedarse han con este impropio nombre de plátanos[81]... Esta planta es toda como un cogollo, y en lo alto dél nasce un raçimo, el tallo del cual es grueso, como la muñeca del braço, que proçede é va encaminado desde la médula o mitad de todas las hojas, é en aquel tallo al extremo ó fin dél es el fructo, un raçimo con veynte é treynta é cinqüenta, é algunos con ciento é mas é menos fructos, que aqui (Sto. Domingo) llaman plátanos. É cada un fructo destos es más o menos luengo que un palmo"... En la Lam. 3a. fig. 2a. muestra un dibujo de esta fruta tal como la conocemos. Descripción y dibujo coinciden, pero para afirmarnos más de que se trata de la fruta que hoy, como entonces, llamamos *plátano,* copio de Oviedo y del mismo párrafo: "Háse de cortar el raçimo de esta fructa, assi como un fructo de los que estan en el raçimo se comiença a haçer

---

[78] G. Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. IV. Glosario.

[79] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. II. Cap. XXV, pág. 64.

[80] Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 290 a 292.

[81] Fernández de Oviedo se refiere a los *platáneos* que nada tienen que ver con los *musáceos.*

amarillo, é despues el raçimo entero cuélganlo en casa, é alli se madura toda la fructa dél (ó todos los plátanos que en el raçimo hay)".

Las recetas para curarlos y hacerlos "muy semejante á los higos passos, y aun mejores", así como otras en que se utiliza esta fruta, van en *La Cocina Criolla,* Cap. VIII. Las creíamos indígenas: son españolas.

Todavía, insiste: "Esta fructa es continua en todo el tiempo del año; más como tengo dicho, no es por su origen natural destas partes, ni se les sabe el nombre propio;... Quanto a la verdad no se pueden llamar plátanos (ni lo son); mas aqueso que es, segund he oydo á muchos, fué traydo este linaje de planta de la isla de Gran Canaria, el año de mill é quinientos y diez y seys años, por el reverendo padre fray Thomas de Berlanga, de la Orden de los predicadores, á esta cibdad de Sancto Domingo; é desde aqui se han extendido en las otras poblaçiones desta isla y en todas las otras islas pobladas de chripstianos, é los han llevado á la Tierra Firme, y en cada parte que los han puesto, se han dado muy bien;... Truxéronse los primeros, segund he dicho, de Gran Canaria, é yo los vi allí en la misma cibdad en el monasterio de Sanct Francisco el año de mill é quinientos é veynte, é assi los hay en las otras islas Fortunadas ó de Canaria. E tambien he oydo deçir que los hay en la cibdad de Almeria en el reyno de Granada, é diçese que de alli passó esta planta á las Indias, é que á Almeria vino del Levante é de Alexandria, é de la India Oriental. He oydo á mercaderes genovesses é italianos é griegos que han estado en aquellas partes, é me han informado que esta fructa la hay en la India que he dicho, é que assi mismo es muy comun en el Egipto, en espeçial en la cibdad de Alexandria, donde esta fructa llaman musas [82]. Assi mismo diçe el chronista Pedro mártir en sus Decadas [83] que esta fructa se llama musas, é que él la vido en Alexandria, y dice no son plátanos, ni puede alguno con verdad deçir otra cosa".

---

[82] De donde *musácea.*

[83] P. Mártir, Séptima Década, Lib. IX. Cap. I, pág. 548-49. Afirma: "Acerca del arbol, que yo mejor llamaría col, porque es como un cardo esponjoso... Los que lo disfrutan le llaman plátano aunque se diferencia muchísimo del plátano, y no tiene parentesco ninguno con él: como que el plátano es un arbol sólido y ramoso, más frondoso que los demás árboles, estéril, alto, recio, vivaz,... pero este otro, conforme lo he dicho, es casi inútil aunque dá fruta, poco frondoso, echa pocas hojas,"...

"...cada racimo procrea treinta frutas, y a veces algunas más: éstas tienen en las islas la figura y el tamaño de un cohombro cortado; en el continente crían más grandes racimos y crecen mas... La pulpa se asemeja mucho a la manteca fresca en lo blanda y en el sabor"...

"El vulgo de Egipto charla que ésta es la fruta de nuestro primer padre Adán con que manchó al género humano... llaman a esas frutas musas;... Plinio hace mención de cierta fruta que llaman mixa; cierto literato no mediocre dice que debe llamarse *mixa,* porque esa palabra dista poco de musa".

"Vi yo muchas de éstas, y comí no pocas en Alejandría de Egipto, cuando en

Tiene razón Oviedo; el *plátano* o *banana* (este último nombre ignoro de dónde salió) [84], no es el árbol llamado plátano, cuyos frutos, no comestibles, son pequeños y nacen reunidos en un cuerpo redondo, pendiente de un piececillo largo, y su *madera* es ligera, blanca y fibrosa. Este árbol es muy cono-

---

nombre de mis reyes católicos, Fernando e Isabel, desempeñaba mi embajada para con el Sultán;... Ahora contemos de dónde les fué esta fruta a los españoles que habitan en aquellas tierras". (América). "Cuentan que primero la llevaron de aquella parte de la Etiopía que se dice vulgarmente Guinea, donde es común y nace espontáneamente". Hay que advertir que se solía llamar, en el siglo XV y XVI, Etiopía, cualquier país de negros del continente africano, por eso a Guinea, tan lejos de Etiopía, le llama Anglería, así. Es muy posible que, en efecto, de Guinea fuese primero a Canarias, como ya hemos dicho, y de aquí, la llevaran a Santo Domingo.

[84] Como caso curioso citaré que en Argentina, al *plátano aceríneo,* especie muy distinta a las dos ya citadas y cuyos frutos no son comestibles, le llaman *Banana* o *Banano.* Dic. Real Academia.

Nota.—Después de escrita esta observación y hecha mi declaración de ignorancia, he tenido la suerte de encontrar el origen de la voz *banana* y para no alterar el curso de mis razonamientos y noticias, he decidido tratarlo a continuación, como acotación.

Sabido es que en Guinea había plátanos y que una de las especies que vinieron a Santo Domingo, de Canarias, conservó siempre el nombre indicativo de su lugar de origen: *plátano guineo.* Es muy probable que a las islas Canarias no llevaran esta fruta de Almería ni de Alejandría como se insinúa en estas mismas páginas, sino de Guinea, en tiempos remotos.

En Guinea sigue habiendo muchos plátanos, tantos, que los nativos ceban a los elefantes, en sus cacerías, con esta fruta. Así lo explica el conocido africanista D. J. Bravo Carbonel, en su obra *Guinea española,* Madrid, MCMXXVI, pág. 59: "Cuando ya los elefantes no tienen toda la comida que necesitan, los indígenas les hacen cocimientos de plátanos y hierbas, mezclándoles substancias narcóticas, que embotan los sentidos de tan nobles bestias".

Y al hablar, en la pág. 92, de los actuales cultivos de la Guinea, recalca que: "...entre los primeros, el plátano, en sus múltiples variedades. Hay lo que allí se conoce por plátano macho, que se consume cocido, frito o asado, y que entra como factor importante en la alimentación de los trabajadores negros. *Lo que en España conocemos con el nombre de plátano se llama en Guinea* BANANA, y hay innumerables y sabrosas variedades, de grato aroma, de excelente sabor azucarado y muy nutritivas". (Los subrayados y mayúsculas, son míos).

De todo esto creo poder deducir otra consecuencia interesante. Desde luego, nadie se explica por qué los españoles llamamos plátanos a los plátanos, pero no sucede lo mismo con el nombre que emplean los ingleses, franceses y otros extranjeros para designarlos: *banana* y *banano.*

Sabido es que los negreros ingleses, franceses y holandeses sacaban mercancía morena de las costas occidentales de Africa, con preferencia, de la Guinea. Allí debieron conocer esta fruta y con su nombre propio aborigen, transladarla a sus posesiones americanas donde se dieron tan bien como en las españolas.

Este es el origen europeo de la palabra *banana,* equivalente a *plátano,* en español.

cido en España desde la antigüedad, a donde fué llevado de Italia que, a su vez, según Plinio [85], los recibió de Sicilia a donde llegaron de la isla le Diómedes, por el mar Jónico. Es un árbol de sombra (*platánea*) que produce unas bolitas algo mayores que guindas, en racimos y que no se comen. Los parques y jardines y avenidas de poblaciones de España los tienen en abundancia y, naturalmente, en nada se parecen al *plátano* comestible (*musáceas*) que fué importado a América por Fr. Tomás de Berlanga, sin que se sepa por qué, llamándose en Egipto, de donde seguramente fué a Almería y luego a Canarias *musa,* cambió el nombre por plátano, que en nada se le parece.

Al final de este mismo capítulo *machaca* Fernández de Oviedo: "Por manera que estos, de que aqui he tractado, é de que tanta cantidad é utilidad hay en estas partes, no se deben de tener por plátanos [86], ni árboles, ni lo son sino plantas: y estas vinieron acá por la diligencia y medio de aquel reverendo padre fray Thomás de Berlanga, el cual méritamente la Cesárea Magestad le hizo merced del obispado de Castilla del Oro en la Tierra Firme" [87].

El P. Joseph de Acosta [88], que vivió en el Perú algún tiempo y en este país escribió, en latín, los dos primeros libros del tomo primero, que, ya en Sevilla, tradujo *en vulgar,* es decir, al castellano, siguió, en esta ciudad andaluza, lugar de cita de cuantos por aquellos tiempos iban y venían a y de América, escribiendo, por referencias y relatos de los viajeros, su obra, que en total, se compone de dos tomos divididos en siete libros. "El P. Acosta confiesa llanamente que no todo lo que narra es fruto de su investigación personal, sino también de *informes agenos*" [89].

Al hablarnos del "plátano o plántano, como el vulgo le llama", sostiene, como Fernández de Oviedo, que no es plátano su verdadero nombre, aunque así le llaman en la Española, pero "los plátanos de Indias, ni tienen hueso, ni tronco, ni ramas. Añádase á lo dicho, que los plátanos antiguos dábanse en Italia y en España, aunque vinieron de Grecia, y á Grecia de Asia, mas los plátanos de Indias no se dan en Italia y España".

Desconocía el P. Acosta la versión de haberlos en Almería y Canarias —aquí comprobado por Fernández de Oviedo— y sin embargo, sabía que, "dicen que su origen fué de Etiopía, y que de allí vino".

---

[85] Plinio, Lib. XII. Cap. I.

[86] Sigue siempre con la misma obsesión.

[87] ¿Sería inoportuno un homenaje de agradecimiento a este casi desconocido religioso por los países o al menos las regiones plataneras de América que deben en gran parte y algunas en *absoluto* su riqueza y prosperidad a la explotación y exportación de esta fruta? Yo creo que no. La idea está lanzada: a ver si alguien la recoge y pone en práctica.

[88] Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. XXI, pág. 373 y sig.

[89] Subrayados míos. Ibidem.

De su cultivo y explotación sabe poco, y equivocado, puesto que nos dice: "Suélense los racimos que digo coger verdes, y en *tinajas;* abrigándolos se maduran y sazonan, especialmente con *cierta yerba* [90] que es á proposito para eso". Es la primera vez que oímos que los plátanos se guardan en tinajas y necesiten *cierta yerba* para madurar. No los conoció en el Perú, pero dice: "traénse de los Andes". Todo esto, como hemos leído, *lo repite* el Inca.

En la pág. 377, afirma que: "Hay unos plátanos pequeños, y mas delicados y blandos, que en la *Española llaman dominicos:",* cosa que Humboldt, niega o contradice [91], porque no pudo haberlos llevado el *P. Berlangas,* puesto que en Canarias sólo *se cultiva* la especie llamada *camburi,* y el *dominico* se daba en los *Antis...*

Habíamos llegado en nuestras investigaciones hasta aquí, cuando nos viene a las manos el interesante libro de J. Münzer, *Viajes por España y Portugal,* 1494-1495 [92]. Algo muy sugestivo, a nuestro propósito, *nos* enseña este *turista* alemán del siglo XV.

En octubre 19 de 1494 está en Almería. Visita *el Monasterio de la Orden de Predicadores* y *el Monasterio de San Francisco* y pasea por sus huertos, dándonos esta sorprendente y original noticia [93]: "En uno de aquellos huertesillos vimos aquel famosísimo árbol de Egipto que da higos chumbos". *¡Higos chumbos!*

¿Eran realmente Higos Chumbos? La fruta que hoy conocemos por este nombre, no. Eran ¡Plátanos! Nos va a describir estos *caprichosos chumbos* el curioso y observador Sr. Münzer.

"Eran cinco o seis árboles, uno de los cuales tenía de longitud cinco o seis codos, gruesos como mi pierna por debajo de la rodilla. Tienen las hojas muy grandes, cuya anchura es de dos pies y más y su largura de diez o doce. Da el fruto en granos, como el recino, el quinquefolio y las uvas. El fruto es grande y oblondo, como los cohombros. Nacen en un racimo treinta, cuarenta o cincuenta; y cuando se parte con un cuchillo, aparece la cruz por todas partes. Cuando está maduro, es dulcísimo hasta la dulzura del higo; pero allí no maduran tan bien como en Egipto y Africa. Vimos tambien, en otras dos casas, muchos árboles de esta clase, con sus frutos en racimos. Y creo que se plantan más por adorno que por utilidad, porque, como dije, el

---

[90] Subrayados míos.

[91] *Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España.* París 1882. T. II. Lib. IV. Cap. IX, pág. 234.

[92] *Colección Almenara.* Madrid.

[93] Pág. 32.

fruto no se madura bien, como le pasa al dátil. Y de no haberlo visto con mis ojos, no hubiera creido que este árbol se criara en Europa" [94].

Creo que no cabe la menor duda de que estamos en presencia del *plátano,* que ya nos aseguraron que existía en Almería. Lo interesante es el nombre que les da Münzer: ¡CHUMBOS! Si realmente a la *musa* egipcia le nombraban en Almería *chumbos,* ¿por qué fué con el nombre de *plátano* a América y, probablemente, se le denominaba también así en Canarias? ¡Misterio!

Pero el enigma crece cuando pensamos el *salto* que da esta voz del *plátano* a la *tuna.* ¿Por qué la tuna, que fué de América a España con su nombre Haitiano, no lo conservó y tomó el de *higo chumbo,* que ya designaba una fruta en Almería, que era el *plátano?*

Todas estas son noticias del XV, cuando no había tunas y sí plátanos en Almería y es la primera vez que veo escrito el nombre de *chumbo,* antes de la Conquista, y la única que no designa la *tuna.*

Jerónimo Münzer nos reserva otra sorpresa para enmarañarnos más y confundirnos por completo.

En su misma obra, pág. 63, escribe: "Vi tambien en su cementerio [95] un arbusto de hojas grandisimas, cuya anchura era de dos pies, y su largura, de cuatro. Decian que era un plátano; pero no es asi, porque sus hojas no se extienden hacia arriba, y creian que no daba fruto ni simiente. Sus hojas, sin embargo, son muy verdes y de forma muy parecida a las del malvavisco".

¡PLÁTANO! A primera vista parece que sí. Yo he visto en mi niñez plátanos en algunos jardines particulares de Sevilla *que no daban fruto ni "hijuelos"* y sus hojas eran más pequeñas que los que había en el jardín de casa de mis padres, en Málaga, que sí daban frutos y se propagaban por *hijuelos* que salían a su pie. Pero las hojas de ellos estaban tan lejos de la "forma muy parecida a la del Malvavisco" que, francamente, no sé a qué *arbusto* se refiere Münzer como visto por él en Sevilla y nombrado por los sevillanos, según afirma, *Plátano* porque, tampoco puede tratarse de los *otros* plátanos, dadas las dimensiones que dice tenían sus hojas.

Lo más curioso para mí de las relaciones de J. Münzer, relativas al *Chumbo* y el *Plátano,* es que ambas voces existían en España a finales del siglo XV, aunque denominaran frutos o *arbustos* distintos a los que hoy se conocen con estos nombres.

Pero, reflexionando, razonando, inquiriendo, no podemos por menos de hacernos esta pregunta: ¿Realmente Münzer dijo o escribió CHUMBO? ¿No serán *cosas* del traductor? ¡Si pudiera conseguir el original de Münzer!...

[94] Ibidem.

[95] Se refiere al de la Cartuja de Santa María de las Cuevas, en Sevilla.

Pero no hizo falta. A principios de octubre de 1952, vi expuesto en una librería este interesante libro: *Viajes de extranjeros por España y Portugal...* recopilación, traducción, prólogo y notas por J. García Mercadal, Aguilar, S. A. de Ediciones. Madrid, 1952, que acababa de llegar. Me interesó: entré y lo compré. Lo hojeé con curiosidad y descubrí un manantial de información purísima. En efecto: en la *relación del viaje de Jerónimo Münzer,* pág. 350, núm. 5, al describir su visita, en Almería, a los "Monasterios de Predicadores y de San Francisco. Las chumberas, (1)", lo hace en forma semejante a la que ya hemos copiado, pero al explicar qué cosa es el árbol o árboles que observa o descubre en estos monasterios, nos dice:

"En un huertecillo de esta casa —San Francisco— vimos cinco o seis *árboles de Egipto de los que producen el higo chumbo* (2); miden una altura de cinco o seis codos y el grueso de mi muslo, y las hojas dos o más pies de ancho por diez o doce de longitud; *su fruto, que nace en racimos,* como el ricino, el del quinquefolio y el de la vid, es *oblondo y de la forma del cohombro;* en cada racimo hay de treinta a cincuenta higos"... (Los subrayados son míos).

De las dos traducciones del mismo texto que hemos copiado, se deduce, con claridad diáfana, que el árbol a que se refieren, y reseña el autor, es el *plátano* y, su fruto, característico. En los dos textos, HACEN DECIR A MÜNZER, que en Almería se llaman CHUMBOS. PERO, Münzer, jamás dijo semejante tontería y en esta segunda traducción hay DOS LLAMADAS, *(1)* y *(2),* que vamos a ver qué nos descubren y aclaran: "(1) En el texto: *De arbori muzi* (por musi). *Musus* es el nombre que se da al higo chumbo en el bajo latín".

¿De dónde sacan que MUSUS sea CHUMBO en el BAJO LATÍN? ¿No está probado que el CHUMBO vino de América a Europa? ¿Cómo pudo tener un nombre lo que no existía, ni se conocía?

Me podrían alegar que yo no he probado NADA. Está bien. Que me expliquen, entonces, ¿desde cuándo el higo chumbo tiene la forma de un *pepino* y sus hojas *dos pies o más de ancho por diez o doce de longitud?* ¿Este PEPINO se llamó chumbo alguna vez? ¿Dónde?

Vamos a copiar la segunda llamada. Dice: "(2) En el texto: *que fert mala musa*". ES DECIR: Münzer, llamó, a lo que nosotros nombramos PLÁTANO, MUSA, nombre con que se le conocía EN EGIPTO de donde él mismo dice que procede y esta MUSA, que, después, se convierte en denominación botánica de esta planta, lo traducen, ARBITRARIA y CAPRICHOSAMENTE, ignoro por qué, CHUMBO, voz que ponen en boca de Münzer y que, como hemos visto, NO PRONUNCIÓ NUNCA, ni, probablemente, *existía,* ni se CONOCÍA, en es aquella época, ni en España, ni menos en el *bajo latín.*

Con todo lo escrito creo suficientemente demostrado que este fruto, (el plátano), vino de España y tal vez lo trajeron también de Oceanía los Con-

quistadores a América, donde no lo había y en la que, indiscutiblemente, fructificó de tal manera, que por sus variedades, cantidad y exquisitez se le tiene por fruta genuina y originaria de estas Indias [96], pero para mayor garantía, daremos otros datos y beberemos en otras fuentes de investigación. Por ejemplo: Fr. Bartolomé de las Casas [97], refiriéndose a una gran plaga de hormigas que asoló a Sto. Domingo por los años de 1518-19 y acabó con los naranjales recién plantados, dice: "La causa de donde se originó el hormiguero, creyeron y dijeron algunos, que fué la traída y postura de los plátanos".

Y Fray Diego de Landa [98]: "Hay (en Yucatán) muchos plátanos y los han llevado los españoles, que no los había antes".

Otra vez Fernández de Oviedo [99]: "De los árboles que se han llevado de España, (a Castilla del Oro, Tierra Firme) digo que hay naranjos é limas é limones é cidras, higueras, granados, palmas de dátiles algunas... plátanos de los que aqui llaman plátanos é no lo son, sino musas:".

Y Pedro Cieza de León [100], hablando de los productos agrícolas que se llevaron de España a Perú y han arraigado en la tierra, nombra: *viñas, higuerales, granados, membrillos...* y "La cebada se da como el trigo; limones, limas, naranjas, cidras, toronjas, todo lo hay mucho y muy bueno, y grandes platanales".

Sabido es que a México los trajo el obispo de Michoacán, Fr. don Vasco de Quiroga. Tuve la suerte de encontrar en la biblioteca de mi entrañable amigo Carlos Orvañanos, el libro raro del Lic. D. Juan Joseph Moreno, editado en México, año de 1766, y se lo pedí. A la amabilidad del Sr. Orvañanos debemos, pues, los interesantes datos que van a continuación.

"Otro beneficio traxo nuestro Venerable Obispo (D. Vasco de Quiroga) á toda la Provincia (Michoacán) de vuelta de su viaje (a España)... como veia, que entre la variedad de frutas tan admirables, que gozaba este reyno, le faltaba el Plátano, que es de las que proveen no solo el regalo, sino aun el mantenimiento precisso, determinó traer consigo de la Isla de Santo Domingo, donde estuvo á hazer agua, algunas plantas. Y de hecho sabemos, que hasta esta Provincia traxo cinco, las quales puestas en un terreno, que consideró á proposito, han multiplicado prodigiosamente. Se plantaron en Tziriquaretiro, cerca de Taretan, lugar sin duda el mas acomodado por la se-

---

[96] En mi niñez, se vendían por las calles de Sevilla con el pregón, que quería indicar su origen y magnífica calidad: *Plátanos de la Habana* y... eran de Canarias... es verdad que otro pregón decía: *Nísperos del Japón* y eran de más cerca... de las huertas de la *misma Sevilla*. Pero hay que *ponderar*... éste es el comercio.

[97] *Historia de las Indias*. Lib. III. Cap. CXXVIII, pág. 431.

[98] *Relación de las cosas de Yucatán*. Cap. XLIX, pág. 242.

[99] Ob. cit. T. III. Lib. XXIX. Cap. XXIX, pág. 142-43.

[100] *Crónica del Perú*. Cap. LXVI, pág. 194.

mejanza en el temperamento con la Isla de Santo Domingo... Aqui fué donde se dieron los primeros Plátanos de la Nueva España, y de aquí se ha llenado toda ella. Cosa que merece bien ser notada en todas sus circunstancias, porque apenas habrá en el Reyno establecimiento de que se le hayan seguido mas utilidades".

"...Para los miserables Indios ha sido imponderable la utilidad, que de ella les ha resultado" [101]...

Y miren ustedes de qué manera tan sencilla México goza de la delicia de sus extensos y bellísimos platanales y puede saborear la miel deliciosa de sus frutos.

Por último: G. Fernández de Oviedo [102], relatando nuestras andanzas tras las codiciadas Molucas, refiere que, andando el capitán Salazar por las islas de los Ladrones, del grupo de las Marianas, precisamente en la de Botahá, "les vinieron muchas canoas á bordo con muchos cocos y agua en calabaças, y pescado, y *plátanos,* y *batatas,* y *arroz,* y sal, y otras muchas fructas que hay en aquella tierra, y no querian por ello otra cosa *sino hierro,* assi como clavos o cualquier cosa de punta. Llaman al hierro *herero*" [103].

Estamos muy lejos de América, en la Micronesia, pegados a Asia y los productos del suelo cambian. Encontramos *plátanos, batatas, arroz.* Esto coincide con la teoría de que estos frutos llegaron a España de Asia y fuimos nosotros los que los llevamos a América, salvo la batata en sus variedades de yuca, cazabe, boniato, camote, etc.

Otra cosa curiosa es que estos pueblos salvajes, quizá por su proximidad a China y el Japón, conocían ya el hierro, puesto que tenía nombre propio: ***herero.***

13. FRESAS.—No cesan de darnos noticias de América nuestros exploradores, a medida que descubren nuevas plantas, costumbres o hechos sobre los que vale la pena instruirnos, y así, en el siglo XVII, Ovalle (1646), entre otras cosas "dió a conocer con el nombre de *frutilla* los fresones o fresas chilenas, (Fragaria chilensis Ehrh) que se cultivan en muchas partes" [104] y

---

[101] *Fragmentos de la vida, y virtudes del V. Illmo. y Rmo. Sr. D. Vasco de Quiroga, primer obispo de Michoacán,* por el Lic. D. Juan Joseph Moreno. Impressos en México en la Imprenta del Real, y más Antiguo Colegio de S. Ildefonso, año 1716. Lib. I, págs. 92 y 93.

[102] Ob. cit. T. II. Lib. XX. Cap. XVI, pág. 60.

[103] Los subrayados son míos.

[104] *Primeras Noticias acerca de la Vegetación Americana.* Conferencia por el Dr. D. Miguel Colmeiro, pág. 58. Madrid 1892. En realidad, Ovalle no las descubre, las describe, porque ya Acosta las cita en su obra, en 1590, como veremos a continuación. Su nombre indígena es *pesué.*

de las cuales se obtuvieron "buenos resultados de su cruzamiento con la fresa de Virginia" (pág. 58). Esta *frutilla* de Chile es la que conocemos hoy con el nombre de *fresón,* en España. En México, a donde sin duda la trajeron los conquistadores, este fresón se llama fresa y es indudablemente la de Chile.

Pero, en verdad, mucho tiempo antes nos habla de ella el P. José de Acosta [105]. "La que llaman frutilla de Chile tiene también apetitoso comer, que cuasi tira al sabor de guindas, mas en todo es muy diferente, porque no es árbol sino yerba, que crece poco, y se esparce por la tierra, y da aquella frutilla, que en el color y granillos tira a moras, cuando están blancas por madurar, aunque es mas ausada y mayor que moras".

Esta descripción prueba de manera evidente que Acosta no conocía en España las *fraises de bois* o fresas, sencillamente, de Europa, y que se crían sin cultivo, en los grandes bosques de Francia, Suiza, Alemania, etc. No las habría en Castilla, ni probablemente en Andalucía, pero en Cataluña se comían ya en el siglo XV, si hemos de creer a Felipe Benicio [106], que en el glosario del Arte Cisoria, nos asegura: "MADOXAS.—Fresas, en Cat. *Fragaria vesca.* Lin.".

María Mesteyer de Echagüe [107], sostiene que en España no se conocieron las fresas europeas hasta que Francisco I, rey de Francia, preso en Madrid, las pidió y entonces, hubo que mandarlas traer de Francia para satisfacer la glotonería real. Después, Felipe V mandó por la planta a Francia y las cultivó con gran éxito en Aranjuez.

Dice la marquesa de Parabere (pág. 147) que Luis XIV, en 1712 "envió un naturalista de su reino llamado Fraisier, a América del Sur, a fin que estudiara las riquezas naturales de su suelo para transplantar y aclimatar al suelo francés las que merecieran la pena".

"Este sabio descubrió el fresón (ya descubierto, como hemos visto, por Acosta, en 1590, *por lo menos,* fecha en que edita su obra) pues hasta entonces en Europa tan sólo era conocida la fresa pequeña, estilo Aranjuez". Y resulta que por eso, "el fresón o frutilla de Chile se le llamó *fresa...* por el nombre de su protector". Muy bien: ¿cómo se le llamaba hasta entonces a la *fresa pequeña, estilo Aranjuez,* en Europa? No nos lo dice la marquesa, pero en cambio, nos entera que a la frutilla de Chile, "los indios llamaban a la fresa *llahuen",* que no es el nombre que le asigna Colmeiro, como autóctono.

---

[105] Fray Joseph de Acosta. *Historia Natural y Moral de las Indias.* Madrid 1894. T. I. Lib. IV. Cap. XIX, pág. 367.

[106] *Arte Cisoria de D. Enrique de Villena,* por F. Benicio Navarro. Glosario, pág. 270.

[107] *Historia de la Gastronomía,* pág. 146 y 147.

Las leyendas, no tomadas demasiado en serio, son la salsa de la historia...

Dumas, que habla de España, sus productos y costumbres, pestes, no puede menos de confesar que de las fresas de Aranjuez basta "un puñado de ellas para perfumar todo un palacio" [108]. Gracias, señor Dumas y gracias, señor Felipe V, si fué S. M. quien las mandó plantar en Aranjuez.

He colocado aquí, entre las frutas que trajo España a América, las fresas, aunque no las incluí en el texto de la conferencia, porque a pesar de que llevó de América el fresón o frutilla de Chile, éste no existía más que en este país y lo repartió España por el resto del Nuevo Mundo. Y aunque entre los productos que de América se llevaron a España, en la Conferencia, no miento la frutilla de Chile, en su lugar correspondiente, queda aquí consignado y subsanado el olvido.

14. Nada hemos dicho de los DÁTILES y también se trajeron sus semillas.

"La palma de dátiles o datilera (Phoenix dactylifera L.) fué llevada á la isla de Santo Domingo ó Española, y se propagó con buen resultado" [109]

Oviedo, afirma, que: "Hay palmas que se han puesto en esta cibdad, (Santo Domingo) y en muchas heredades... de los cuescos de los dátiles que acá se han traydo, y haçense muy hermosas é llevan dátiles; pero no los saben curar... no son buenos ni en perfección" [110]...

Y el P. Tomás Gage [111], camino de Guatemala, al pasar por el valle de San Nicolás, se hace lenguas de él y del "pueblo de Indios llamado Rubinal", donde se encuentran "no solamente todos los frutos de las Indias, sino también los de España, como naranjas, limones, limas agrias y dulces, granadas, uvas, higos, almendras y DÁTILES" [112].

15. De las ACEITUNAS, que no se lograron, hasta hoy, en ningún sitio de América, como las Españolas, dice Fernández de Oviedo [113]: "Hay en esta cibdad (Santo Domingo) algunos olivos grandes é hermosos árboles, que assi mesmo fueron traidos de España; pero son los que digo estériles, é no llevan fructo sino hojas, y también los hay en algunos heredamientos é otras partes desta isla; pero como he dicho, sin fructo". Y agrega P. Cieza de León [114], después de enumerar varias plantas y semillas que se han llevado de

[108] María Mestayer de Echagüe. Ob. cit., pág. 266.
[109] Dr. M. Colmeiro. Ob. cit. pág. 34.
[110] Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288.
[111] *Los Viajes a la N. España.* Tercera parte. Cap. V, pág. 318.
[112] Mayúsculas mías.
[113] Ob. cit. T. I. Lib. XIII. Cap. I, pág. 290.
[114] Ob. cit. Cap. CXIII, pág. 277.

España a Perú: "Solo una cosa vemos que no se ha traido a estas Indias, que es olivos, que después del pan y vino es lo más principal".

Que no hubiera olivas en el Perú lo contradice Garcilaso de la Vega, sin duda, mejor enterado: "El mismo Año mil y quinientos y sesenta, Don Antonio de Ribera, vecino que fue de los Reies,... llevó Plantas de Olivos de los de Sevilla, y por mucho cuidado y diligencia que puso en las que llevó en dos tinajones, en que iban mas de cien posturas, no llegaron a la Ciudad de los Reies mas de tres estacas vivas; las cuales puso en una mui hermosa Eredad cercada, que en aquel Valle tenia, de cuios frutos, de Ubas, y Higos, Granadas, Melones, Naranjas, y Limas, y otras Frutas, y Legumbres de España, vendidas en la Plaça de aquella Ciudad por fruta nueva, hiço gran suma de dinero, que se cree por cosa cierta, que pasó de docientos mil pesos. En esta Eredad plantó los Olivos Don Antonio de Ribera; y porque nadie pudiese aver, ni tan solo vna hoja dellos, para plantar en otra parte, puso vn gran egercito, que tenia de mas de cien Negros, y treinta Perros, que de dia, y de noche velasen en guarda de sus nuevas, y preciadas posturas. Acaesció que otros, que velavan mas que los Perros, —dice socarronamente el Inca—, le robaron una de sus mimadas estacas, que fué a parar a Chile, y que al cabo de los tres Años, por las muchas Cartas de Escomunion, que contra los ladrones de su Planta, Don Antonio de Ribera, avia hecho leer, le bolvieron la misma que le avian llevado, y la pusieron en el mismo lugar de donde la avian sacado, con tan buena maña, y secreto, que ni el hurto, ni la restitución supo su Dueño jamás quien la huviese hecho" [115]. Si se enteró don Antonio que "En Chili se han dado mejor los Olivos, que en el Perú" [116], con la planta que le quitaron, puede que se tirara de los pelos, de coraje. Así es la vida.

Nos entera el Inca [117] que "A los principios se daban por mucho regalo, y magnificencia tres Aceitunas á qualquier combidado, y no mas".

Hace pocos años que al olivo se le está dando un cultivo apropiado en México y se han conseguido frutos, todavía de baja calidad, pero seguros, cosa que no ocurría antes, pues yo he visto en varios lugares de la República hermosos olivos, de altas copas, que, o no daban fruto alguno, o lo daban menudito y se caía antes de madurar. En los últimos tiempos se están haciendo pruebas con pies de esta planta, que se han traído de España y Portugal, en unión de prácticos y técnicos en el cultivo de esta oleácea, y están en experimentación en distintas regiones, singularmente en la Baja California. En otras naciones americanas se hace igual, especialmente, en los Estados Unidos del Norte.

---

[115] Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. XXVII, pág. 335.
[116] Idem.
[117] Idem.

Pero es que Andalucía no exportaba sus frutos a América solamente; los llevaba a toda Europa. El ayuda de cámara de Carlos V, Laurent Vital, nos relata el primer viaje que hizo el emperador a España desde Flandes y a fe mía que dice cosas interesantes. Como se sabe, el 9 de septiembre de 1517, se embarcó Don Carlos en Flesinga, para Laredo, España. Iba de muy mala gana.

"En la segunda o tercera noche se prendió fuego, por falta de cuidado, el barco que llevaba los caballos de la caballeriza real, junto con las provisiones de paja y hierba. La catástrofe se aceleró cuando se encendieron algunos toneles de municiones. El estallido y los truenos de las explosiones de la pólvora apagaron los gritos desgarradores de los hombres y los relinchos de los caballos que se estaban ahogando. Al romper el alba no quedaba ya ni rastro de los 150 hombres de dotación, una docena de meretrices que los acompañaban y más de cien magníficos caballos" [118].

Esto da una idea de las costumbres licenciosas de los flamencos y en contraste, "dice el cronista que era inefablemente tierno y conmovedor oír, a la caída de la tarde, las canciones que los marineros españoles entonaban en alabanza a la Virgen y a los Santos tutelares de la patria". Espiritualidad contra materialismo. Sigue: "El séptimo día se cruzó la flotilla con un barco mercante vizcaíno que LLEVABA DE SEVILLA A FLANDES UN CARGAMENTO DE VINO, GRANADAS, NARANJAS, LIMONES, ACEITUNAS, HIGOS y UVAS [119], el cual envió al barco real una canastilla de frutas, que fué ofrecida al joven soberano como primer saludo de bienvenida a su nueva patria" [120].

Según Alonso Vázquez, en la misma obra, págs. 450 y sigs., Flandes, "era la tierra donde no había romero, espliego ni tomillo; no se daban el tejo, el laurel ni el ciprés, ni se cogian albaricoques, higos ni olivas; ni las huertas daban melones, ni había almendras; donde el perejil, la cebolla y la lechuga no tenían jugo ni sabor; donde usaban como condimento manteca de vaca en lugar de aceite" [121].

Y allá iban nuestros marinos, como a media Europa, como después a América y Africa y Oceanía y Asia, llevando nuestras frutas y nuestras hortalizas, emporio de riqueza agrícola, para con sus delicados aromas y dulcísimos jugos, hacer la vida más feliz, más alegre, a los pueblos que carecían de esta bendición de Dios.

Y aquí acaba todo lo que yo sé, referente a las frutas que trajeron los españoles a Indias.

Veamos ahora qué legumbres nuevas se mandaron a América.

---

[118] Ludwig Pfandl. *Juana la Loca.* Colección Austral. III, págs. 117-18.

[119] Mayúsculas mías.

[120] Idem.

[121] Ibidem. II, pág. 53.

Capítulo XII

LAS LEGUMBRES Y HORTALIZAS

De las legumbres que, iguales a las de España, existían ya en América, en la fecha del Descubrimiento, nos da una relación Fernández de Oviedo [1]: "De las hiervas que hay en esta Isla Española, que son como las de España é acá las avia, antes que los chripstianos passasen á estas partes, é son naturales de la tierra, é no se truxeron de Castilla. Primeramente hay chicoria; cerrajas... verdolagas... berbena... albahaca [2]... malvavisco... bledos... salvias... çarças... tornasol ó girasol, mas no son machos que no echan aquella fructa o granos, de que se hace la tinta açul... malvas... mastuerço é culantro: estas dos hiervas tienen el mismo sabor que el mastuerço é culantro de Castilla; pero son de otra manera de hojas mucho más anchas y las del culantro algo espinosas".

Cita algunas más, pero son medicinales, que no entran en el tema de este ensayo.

El mismo Oviedo [3], nos dice que llevaron los españoles de Castilla: "pepitas de melones; pepitas de pepinos; Hiervabuena; verenjenas; fésoles; appio;

---

[1] Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. II, pág. 374.

[2] A título de curiosa y extravagante terapéutica voy a copiar lo que dice de esta planta D. Pérez (*Libro de los Guisados de Ruperto de Nola.* Glosario, pág. 224): "Albahaca. Planta de penetrante aroma que se cultiva en todos los jardines de Andalucía y de Levante. Es lástima que nuestra edad... haya olvidado el noble prodigio que puede obrar: para el trance de que una mujer sea acometida de fuertes dolores de parto, si le ponen una raíz de dicha planta con una pluma de golondrina en la mano, parirá pronto y mucho más sosegada de dolores. Y al contrario, toda persona propensa a dolores de cabeza debe huir de esta planta y de su olor". ¿Sabrían de este portento los indios?

[3] Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

çaviras [4]; culantro [5]; cogombros; lechugas; rábanos; berros; perexil; cebollas; coles ó verças; nabos; Çanahorias; romerachas; cardos; acelgas".

Sigue Oviedo [6]: "Quanto á la hortaliza que en Tierra Firme en esta provincia de Cueva hay, la mayor parte es trayda la simiente de España, como lechugas, rábanos, acelgas, hiervabuena, peregil, berças, nabos, pepinos, melones, fésoles (y estos fésoles también son naturales á Tierra-Firme, é los hay en mas cantidad é de mas maneras que en partes del mundo se pueden aver), ápio de lo de España hay mucho, é llevada la simiente de Castilla. Hay culantro de la simiente que se llevó de Sevilla... çanahorias é nabos se hacen, pero son de la simiente de Castilla".

El Inca Garcilaso de la Vega, confirma lo anterior en lo que al Perú se refiere: "De las legumbres, que en España se comen, no avia ninguna en el Perú; conviene a saber, Lechugas, Escaroles, Rábanos, Berengenas, Espinacas, Acelgas, Yervabuena, Culantro, Peregil, ni Cardos ortenses, ni campestres, ni Espárragos, (Verdolagas avia, y Poleo) tampoco avia Visnagas, ni otra Yerva alguna de las que ai en España de provecho" [7].

"...ni Pepinos de los de España, ni Calabazas, de las que se comen guisadas" [8].

Acosta [9], nos asegura: "...cuanto bueno se produce en España hay allá (América)... (mandado desde Castilla)... trigo, cebada, hortaliza, verduras y legumbres de toda suerte, como son lechugas, berzas, rábanos, cebollas, ajos, peregil, nabos, zanahorias, berengenas, escarolas, acelgas, espinacas, garbanzos, habas, lentejas, y finalmente cuanto por acá (escribe en España) se da de esto casero, y de provecho"...

El mismo autor [10], enumera las raíces que vinieron de España: "rábanos, nabos, zanahorias, chicorias, cebollas, ajos, y algunas otras raíces de provecho"... y en la pág. 364, afirma: "De las raíces de Europa el ajo estiman sobre todo los indios".

Vamos a estudiar separadamente estas legumbres y hortalizas:

1. ZANAHORIAS.—Gonzalo Fernández de Oviedo, nos cuenta que las "Çanahorias háçense acá: pero no tales como en Castilla, ni granan, é son agua-

[4] Probablemente *Zabila*, áloe.

[5] Si había ya culantro y llevaron semilla de Castilla, sería porque preferían esta especie.

[6] Ob. cit. T. III. Lib. XXIX. Cap. XXIX, pág. 144.

[7] *Comentarios Reales*. El Inca Garcilaso de la Vega. T. I. Lib. IX. Cap. XXIX, pág. 336.

[8] Ibidem. Cap. XXVIII, pág. 335.

[9] Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. XXXI, pág. 410.

[10] Idem. T. I. Lib. IV. Cap. XVIII, pág. 363.

nosas é desgraciadas" [11]. Hay que reconocer que, de entonces acá, se han conseguido riquísimas y jugosas zanahorias.

2. ALCACHOFAS.—No he tenido la suerte de encontrar, en mis lecturas, esta legumbre como traída a este continente o ya existente en él a la llegada de los españoles. Que existían en España, no cabe duda. Ya D. Enrique de Villena [12], las nombra aunque con voz catalana: *carchofas*. En el glosario de esta obra, Felipe-Benicio, dice: "*Carchofas*-Alcachofas". También las identifica con el nombre de *Alcaucí* o *Alcaucil* que es la alcachofa silvestre, cuyas hojas terminan en púa. Es curioso que, en Sevilla, donde existen las dos variedades, muy sabrosas por cierto, a la *alcachofa* se le llame *alcancil* e inversamente.

En su visita a Granada, en octubre de 1494, Münzer [13], describiendo el panorama delicioso de la vega granadina, asienta que: "En abril tiene cerezas, cardos —a los que llaman alcachofas— y otras frutas;".

Alcachofa y más, si cabe, *Alcaucil,* son voces árabes y es de suponer que las importaron a España este pueblo eminentemente agrícola, desde muchos años atrás. Aunque hemos visto que Plinio las vió en Andalucía, seguramente, con otro nombre.

3. NABOS.—Ya nos hemos referido a ellos en algunas citas, pero agregaremos una más. G. Fernández de Oviedo [14], nos cuenta: "Nabos: essos son acá buenos é malos, como açierta la simiente que para ellos se trae de Castilla; pero acá no tienen tal sabor, como en España, porque en fin quieren tierra fria, non obstante que alguna vez açiertan a ser tan buenos como los de Somosierra, si la simiente es muy buena".

4. LECHUGAS.—Otra vez el mismo autor [15]: "Lechugas hay muy buenas y quassi todo el año de la simiente que se traé de Castilla, porque la que acá echan, ni es buena ni grana bien".

El tiempo, que hace milagros, ha conseguido que las bisnietas de aquellas lechugas, sean ya buenas y granen *muy* bien en América.

5. ESPINACAS y ESCAROLAS.—Nos remitimos a lo ya dicho en este capítulo, referente a estas legumbres.

---

[11] Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.
[12] Ob. cit., pág. 261.
[13] *Viajes por España y Portugal,* pág. 41.
[14] Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.
[15] G. Fernández de Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

6. RÁBANOS.—G. Fernández de Oviedo asegura que "Rábanos hay buenos y quassi en todo tiempo;... y la simiente que hacen no es buena é es menester renovarla é traerla de Castilla" [16].

En México está aclimatada esta semilla y da frutos excelentes, en diversas variedades, sin que sea ya necesario traerlas de Castilla.

Y una comprobación patética de que esta simiente fué traída de la Península, la tomo del P. Constantino Bayle [17]: En una de las desastrosas expediciones en busca del fantasma de El Dorado, perdidos, famélicos, destrozados y sin esperanzas, "una tarde, cierto soldado italiano, apartándose a pescar, volvió anunciando a voces que había descubierto, atravesadas en un palo, en medio de la corriente, hojas de rábanos y lechugas. Los camaradas lo echaron a broma, por ser amigo de donaires el italiano; éste juraba decir verdad; fueron allá, vieron las hojas, y si no gritaron el tedeum fué por faltarles el latín. ¡Estaban salvados! Aquellas legumbres, que no son originarias de las Indias, declaraban estar cerca españoles".

"Y así lo certificaron pronto... y a poco trecho dieron con un rancho de dos vecinos de Nirva del Collado, donde los recibieron con hidalga liberalidad y con un banquete de vacas y terneras".

¡Benditos rábanos! Pensaría aquella pobre gente atracándose de carne que, como el maná, les caía del cielo...

7. CALABAZAS.—Fernández de Oviedo [18]: "Calabazas en las Indias es cosa muy comun, assi como lo es en Castilla, y en otras partes de España (y de las mismas) luengas y redondas ó çeñidas é de todas maneras que las suele aver". Las cultivaban, pero "No para las comer (que no las comen), sino para tener agua en ellas é llevarlas, quando van camino ó andan en la guerra".

Enseñárselas a comer, como se comían en Castilla, fué incorporar un nuevo manjar a su cocina y enriquecerla. Así y todo, las grandes, "en el sabor que son amargas", obligaron a traerlas de España; y tuvo que venir la dulce, la que aquí se conoce con el nombre de *Calabaza de Castilla,* aunque jamás se dió bien, porque resulta siempre más dura y fibrosa que la original y casi no la comemos más que confitada y en la clásica sopa de cuaresma.

El dulce de esta fruta denominado *Calabazate,* que ya hemos visto se hacía en España de muchos lustros atrás, lo explica el diccionario de la Real Academia como sigue: "Calabazate: Dulce seco de calabaza. Cascos de calabaza en miel o arrope". Es lo que en México se llama *Calabaza en tacha;*

[16] Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.
[17] *El Dorado Fantasma.* Cap. XIII, págs. 319-20.
[18] *Historia General.* T. I. Lib. VII. Cap. VIII, pág. 276.

y preparación semejante al dulce de camote, que en este país, se denomina *camote tatemado.*

El P. Acosta afirma: "Pues las calabazas de Indias es otra monstruosidad, de su grandeza y vicio, con que se crian, especialmente las que son propias de la tierra" [19].

Pero el Inca Garcilaso de la Vega, en el Lib. Octavo, Cap. X, pág. 272, dice: "Calabaças de que se hacen vasos, las ai muchas, y mui buenas, llamanlas Mati: de las de comer, como las de España, no las avia antes de los Españoles".

8. PEPINOS.—Siempre en primer término el minucioso y enterado Gonzalo Fernández de Oviedo, que esta vez nos dice: "Hánse traydo pepitas de pepino é haçense muy buenos... é no hay neçessidad de traer ya simiente de Castilla" [20].

Y el Inca Garcilaso: "Hay otra fruta (en Perú) muy buena que los españoles llaman pepino, porque se le parece algo en el talle, pero no en el gusto,... antes son contrarios a los de España" [21]. Es un ejemplo más de las designaciones arbitrarias que ponían los conquistadores a productos del país que se les antojaban parecidos a otros distintos que se daban en la Península.

9. BERENJENAS.—Fernández de Oviedo, refiriéndose a esta hortaliza, dice: "Verenjenas: destas no es menester traer mas simiente dellas, porque acá les es tan natural, é á su proposito esta tierra, como los negros en Guinea, porque acá se haçen muy mejor que en España".

No puedo pasarme sin hacer una alusión precisa y preciosa a la afición, ya bien marcada desde tiempos árabes, que en Andalucía existía y existe por esta solanácea preparada de muchas y diferentes y apetitosas maneras. Nadie mejor que el jocoso y castizo poeta sevillano, del siglo XVI y principios del XVII, Baltasar del Alcázar, nos da la pauta. Copio su canción I:

"Tres cosas me tienen preso
De amores el corazón:
La bella Inés, y jamón,
Y berenjenas con queso,

Una Inés, amante, es
Quien tuvo en mí tal poder,
Que me hizo aborrecer

---

[19] Ob. cit. T. I. Cap. XIX, pág. 360.
[20] Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.
[21] *Antología de los Comentarios Reales.* Cap. LXXV, pág. 350.

Todo lo que no era Inés.
Trájome un año sin seso,
Hasta que en una ocasión
Me dió á merendar jamón
Y berenjenas con queso.
Fué de Inés la primer palma;
Pero ya juzgarse a mal
Entre todos ellos cuál
Tiene más parte en mi alma.
En gusto, medida y peso
No les hallo distinción;
Ya quiero Inés, ya jamón,
Ya berenjenas con queso.
Alega Inés su beldad;
El jamón, que es de Aracena;
El queso y la berenjena,
Su andaluz antigüedad,
Y está tan en fil el peso,
Que, juzgado sin pasión,
Todo es uno: Inés, jamón
Y berenjenas con queso.
Servirá este nuevo trato
Destos mis nuevos amores
Para que Inés sus favores
Nos los venda mas barato.
Pues tendrá por contrapeso
Si no hiciere razón,
Una lonja de jamón
Y berenjenas con queso" [22].

Y perdón por la digresión.

10. BETABELES o REMOLACHAS.—Las *romerachas* de Oviedo, citadas al principio de este capítulo, son las únicas remolachas de que he encontrado noticias en mis lecturas.

11. AJOS Y CEBOLLAS.—Ya en tiempos de Colón *aparece* en América la primera *Cebolla,* que, desde luego, *no era* cebolla.

---

[22] *Poesías de Baltasar del Alcázar.* Real Academia Española, Madrid, Sucesores de Hernando, pág. 119.

Colmeiro, refiriéndose a las plantas que se conocieron por el Almirante, cita el *Cebollino de Cuba* (cyperus adoratus, L.) "con tubérculos más pequeños que las chufas y con sabor parecido" [23], posiblemente son los mismos granos como avellanas "muy buenos de comer" a que hace referencia el Dr. Alvarez Chanca, primer médico en América, acompañante de Colón en su segundo viaje a este Continente y que los vió poco después de su llegada a Cuba.

Como puede deducirse de la anterior definición o descripción, en nada se parecía este fruto a una cebolla. Verdad es que los Descubridores y Conquistadores veían más con los ojos de la fantasía y los del alma y buenos deseos, que con los de la cara.

Ejemplo: El mismo Colmeiro, p. 20 de su conocida obra, haciendo alusión a las denominaciones arbitrarias que daban a los vegetales que encontraban, recuerda: "Una raiz de gengibre que traia un indio colgada al cuello". Sabido es que en América no se daba el gengibre antes de la llegada de los españoles.

Otro ejemplo, como hay mil, es éste: el P. las Casas [24] dice que halló en la Española una fruta que los indios llaman mameyes; ..."podremos dar alguna semejanza comparándola en algo á alguna de las de Castilla, y ésta es á los melocotones..." Ustedes nos dirán en qué se parece un mamey a un melocotón y yo les diré el parecido de un huevo a una castaña.

Algo de estas disparatadas semejanzas debe haber en las "cebollas" que Cortés encontró en el mercado de la Gran Tenochtitlán y a las que nos referiremos más adelante.

El mismo autor, Cap. IX, pág. 24 [25], nos entera que no siempre y a la primera tentativa y prueba se dan las simientes de Castilla, y "Así fué y acaeció en la Villa de Açua, que antes que hobiese cebollas, un clérigo procuró de las sembrar y muchas veces perdió la semilla, no acertando con el día ó el mes, ó con el viento, ó con el agua, ó porque la tierra estaba holgada; cayó en sembrallas cada mes y cada tiempo, y por alguna de las dichas causas que cesó, acertó en las sembrar y hicierónse tan hermosas y grandes como las de España".

Hernán Cortés, en su segunda Carta de Relación, fechada en "Segura de la Frontera desta Nueva España, a 30 de octubre de 1520 años" [26], pondera la variedad de artículos que se vendían en el mercado (tianguis) de la ciudad de México y entre otras legumbres, cita: "cebollas, puerros, ajos, mas-

---

[23] Dr. D. Miguel Colmeiro. *La Vegetación Americana,* pág. 18-19.
[24] *Apologética Historia de las Indias,* Cap. IV, pág. 13.
[25] P. Fr. Bartolomé de las Casas. *Apologética.*
[26] *Viajes Clásicos.* Calpe. Madrid, pág. 99.

tuerzos, berros, borrajas, acederas y cardos y tagarninas" [27]. Me remito a las verduras semejantes a las de España o iguales, que había en América a la llegada de los españoles, que se citan al principio de este capítulo: no había mas, si exceptuamos los apios de Patagonia y las cebolletas o cebollines que Cortés llama aquí cebollas.

Quien mejor describe estos cebollines o cebolletas que Cortés llama *Cebollas* equivocadamente, es Sahagún en su *Historia de la Cosas de Nueva España,* Libro Undécimo, Cap. VII, 4o., pág. 414: "Hay cebollas pequeñitas en esta tierra (México) que se llaman *xonácatl,* tienen el comer de las cebollas de España, éstas plántalas, y son hortences".

Dice *tienen el comer,* pero nada más. Sigue: "hay otras cebollitas silvestres que se hacen por estos campos y queman mucho; hay otras pequeñitas que se llaman *maxten,* tallecen y florecen, son desabridas; la raiz o la cabeza de éstas cómenla cocida, nacen muchas juntas". Ninguna es la cebolla de España, que hubo necesidad de traer.

Fernández de Oviedo [28], nos dice: "Cebollas: de la simiente de Castilla, se haçen pero no tales como las de Castilla ni tan grandes, é las que acá nasçen mejor se pueden llamar çebolletas ó çebollones, é no granan acá, é es menester traerse la simiente de Castilla".

Después [29], nos cuenta que en la Florida, cerca de Ichisí, los indios llevaron a los españoles "tortillas de mahiz é unos manojos de cebolletas ni mas ni menos que los de Castilla, tan gordas como la cabeça del dedo pulgar é mas. E fué aqueste un manjar que les ayudó mucho de ahy adelante".

En *Historia de las Plantas de Nueva España,* Francisco Hernández [30], opina que las cebollas a que se refiere Cortés (mercado de México), bien

---

[27] No hay que olvidar que en la misma página nos da como existentes en México, en dicho mercado: "Hay frutas de muchas maneras, en las que hay cerezas y ciruelas que son semejables, a las de España". Nada había en México que fuera *semejable* a las guindas o cerezas y ciruelas de España. El capulín (Cerasus Capollin, D. C.) tiene una forma parecida a la cereza aunque más pequeña, su color es más obscuro y su sabor, en nada se le parece, siendo mucho menos jugoso su fruto o pulpa. *La ciruela* de Cortés, es la Spondias purpurea, L. et Sp. Lutea, L y hay que hacer un gran esfuerzo de imaginación para encontrarle algún parecido en la forma, color, sabor y carnosidad con la fruta europea de igual nombre.

Algo parecido debió haber con *su* cebolla, ajos, *cardos* y demás legumbres que nombra.

Ya lo advierte el P. Acosta en su *Historia Natural y Moral de las Indias,* Lib. IV, Cap. XIX, pág. 365, cuando nos dice: "á muchas de estas cosas de Indias los primeros españoles les pusieron nombres de España, tomados de otras cosas a que tienen alguna semejanza, como piñas, pepinos, y ciruelas, siendo en la verdad frutas diversísimas".

[28] *Hist. Nat.* T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.

[29] Ibidem. T. I. Lib. XVII. Cap. XXV, pág. 556.

pudieron ser el *cacomitl... semejante a una cebolla pequeña,* pero que nada tiene que ver con la que trajeron de España. "Se vendía cocida en los mercados... tiene un sabor de castañas cocidas".

De los ajos, nada tengo que agregar a lo dicho anteriormente.

Entre las hortalizas que D. Hernando nombra como existentes en este mercado, están los *cardos.* Vamos a tratar de esta planta, en este capítulo, aunque no la cito en la conferencia.

12. PEREJIL.—"Perexil se haçe muy bien; pero no grana, é es menester que se trayga la simiente" [31].

13. ACELGAS.—"Acelgas: también se trae la simiente de Castilla é se haçen muy buenas en esta cibdad, (Sto. Domingo); pero para se continuar siempre, es menester que la simiente se renueve, porque no grana acá" [32].

14. APIOS.—"Appio: esta hierva se truxo de España é hayla en muchas partes é casas desta cibdad... é no hay neçessidad de la traer mas de España, porque se hace muy bien" [33].

En tierras del estrecho que bautizaron con el nombre de *Pathagónico,* encontraron "mucha hierba aquella que se llama appio, y alta á par de las fuentes" [34].

15. OLIVAS.—Nos remitimos a lo tratado en el capítulo anterior, inciso 15.

16. CARDOS.—Como hemos prometido, vamos a decir aquí algo de los cardos, aunque no los cito en el curso de la conferencia.

Nos dice Fernández de Oviedo [35]: "Cardos se han hecho assi mismo en esta cibdad, é no buenos ni maduran bien, y amargan harto; pero cuando los hay no faltan comedores para ellos, ni los dejan loar algunos por caros que cuesten. Mas la verdad ellos son de mala gracia é para poca estimación". Tal vez por esto se dejaron de sembrar y esta exquisita hortaliza es de las pocas de España que no he encontrado nunca en México y lo siento de verdad, porque tiernos, en salsa de almendras, es un manjar excelente y delicado.

Anteriormente, el mismo autor [36], nos ha dicho: "Poco tiempo há que por diligençia de un veçino desta cibdad se han fecho muchos cardos; como

---

[30] Lib. IV. Cap. CXCI, pág. 657.
[31] Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.
[32] Ibidem. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.
[33] Ibidem, pág. 373.
[34] Ibidem. T. II. Lib. XX. Cap. II, pág. 23.
[35] Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.
[36] Ibidem. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 86.

cosa nueva los vendió bien; pero desgraciados é amargos é aparejados para los codiçiosos de beber, porque a la verdad este manjar ó granjeria no es tal acá, como en las tierras frias de nuestra España"...

En la Casa que en San Jacinto, D. F., tenía la Orden de los Dominicos, en 1625, en México, se cultivaban multitud de frutas y legumbres de España y el tragón Fr. Tomás Gage, nos asegura, en sus interesantes y entretenidos *Viajes a la Nueva España* [37], que "Las berzas ensaladas y cardos de España que se vendian, producian (al convento) todos los años una renta considerable, pues todos los dias se enviaba una carreta cargada a la plaza de México".

Es de lamentarse que, si se daban bien en San Jacinto [38], que tanto produce hoy de hortalizas, frutas y flores para la Capital, no hayan seguido cultivando el exquisito cardo, tan sabroso y que se presta a ser condimentado de tan diferentes maneras: cocido simplemente; rebozado con huevo y frito; con salsa de almendras; como guarnición en diferentes asados de carne... ¡Ojalá! me lean los hortelanos de San Jacinto [39] y perseveren en los cultivos de sus antepasados, que obtenían, por lo visto un cardo riquísimo, de fácil consumo en México y que tanto le agradeceríamos los iniciados... y los que todavía no le conocen.

17. El Espárrago.—Y antes de poner punto final a este capítulo, tratemos de otra legumbre que tampoco cito en mi conferencia y que es una de las más exquisitas y buscadas por todo buen gourmet: el espárrago. El Inca Garcilaso nos da datos valiosísimos y curiosos sobre esta legumbre pintando un delicioso cuadro de costumbres en el que sobresale la emoción, el entusiasmo y hasta la unción con que aquellos hombres rudos y sufridos, celebraban cuanto les acercaba a la patria, tan lejana y querida. Dice así: "Bolviendo á la mucha estima, que en el Perú se ha hecho de las cosas de España, por viles que sean,... luego que allá sé llevaron, me acuerdo, que el Año de mil y quinientos y cincuenta y cinco, ó el de cincuenta y seis, Garcia de Melo, Natural de Trujillo, Tesorero, que entonces era en el Cozco, de la Hacienda de su Magestad, embió á Garcilaso de la Vega, mi Señor, tres Esparragos de los de España, que allá no los huvo, no supe donde hubiesen nascido, y le embió á decir, que comiese de aquella Fruta de España, nueva en el Cozco, que por ser la primera, se la embiava: los Esparragos eran hermosisimos, los dos eran gruesos, como los dedos de la mano, y largos de mas

---

[37] Biblioteca Mexicana de libros raros y curiosos. *Viajes de Tomás Gage a la Nueva España.* Ediciones Xóchitl. México, 1947, pág. 96.

[38] En Tacuba, por donde hoy está la Escuela de Agricultura.

[39] Y ahora también me refiero al pintoresco pueblecito cercano a San Angel, D. F.

de una tercia; el tercero era mas grueso, y mas corto, y todos tres tan tiernos, que se quebravan de suio. Mi Padre, para maior solenidad de la Yerba de España, mandó, que se cociecen dentro en su Aposento, al brasero que en él avia, delante de siete, ó ocho Cavalleros, que á su Mesa cenavan. Cocidos los Esparragos, trugeron Aceite, y Vinagre, y Garcilaso mi Señor repartió por su mano los dos mas largos, dando a cada uno de los de la Mesa un bocado, y tomó para si el tercero, diciendo, que le perdonasen, que por ser cosa de España, queria ser aventajado por aquella vez. Desta manera se comieron los Esparragos, con mas regocijo, y fiesta, que si fuera el Ave Fenix"; y tristemente comenta: "y aunque yo serví a la Mesa, y hiçe traer todos los aderentes, no me cupo cosa alguna" [40].

La relación que hace el Inca es sencillamente deliciosa y prueba la veneración, el cariño y hasta la liturgia con que se recibían, festejaban y gustaban las cosas nuevas que venían de España.

Todavía no hace muchos años, en México, sólo se conocían y se consumían *de lata*. Es decir: los que venían conservados de Francia y España. Hace muy poco, poquísimo, 8 ó 10 años, se ven crudos en los mercados de México. Esta aparición, ha coincidido con la gran inmigración de refugiados que invadió México después de la segunda Gran Guerra y, antes, al finalizar la Civil Española y por tanto, es de presumir que su cultivo se deba a los agricultores refugiados y debió empezar en alguna de las granjas que en un principio se fundaron para su empleo y ayuda en la República.

En España, su consumo es muy antiguo. Dos citas nada más voy a hacer.

Primera: Nos dice Emilio García Gómez, en *Poemas arábigoandaluces* [41], que habiendo sido expulsado de la Bagdad de Harun al-Rasid, el célebre cantor Ziryab, (el Pájaro Negro), por celos de su maestro Ishaq al-Mawsili, huyó a Córdoba, España, donde lo acogió generosamente el emir Abd al-Rahman II (821-852), contemporáneo de Carlomagno. "Con él entraron a bandadas en Andalucía las canciones orientales, de remoto origen grecopersa, que han sido la matriz melódica de nuestra música nacional". Pero no fué todo lo que trajo: "Con Ziryab la alta sociedad cordobesa aprendió además las más exquisitas novedades de Oriente: peinarse con flequillo, comer espárragos, usar vajillas de cristal y manteles de cuero".

Queda, pues, sentado, que en España, siempre por Andalucía, se conoce el espárrago, por lo menos desde el siglo IX.

Segunda: Quinientos años después, en 1300 y pico (antes de 1340 en

---

[40] *Comentarios Reales*. El Inca G. de la Vega. T. I. Lib. IX. Cap. XXX, pág. 339.

[41] *Colección Austral*, Espasa Calpe Argentina, S. A., pág. 21.

que murió) el Arcipreste de Hita, en "la penitencia qu' el Flayre dió a don Carnal", etc [42], dice:

"Por tu grand' avariçia mándote que el martes comas de los espárragos é mucho non te fartes".

Es viejo el abolengo del espárrago español.

[42] *Libro de Buen Amor*. Colección Austral, pág. 134.

Capítulo XIII

LAS ESPECIAS

En *Primera Crónica General, Estoria de España,* Alfonso X, el Sabio, habla de Sevilla en estos términos: "et de los abondamientos de la hueste de Seuilla"... "otra (calle) de los espeçieros et de los alquimes de los melezinamientos que auien los feridos et los dolientes menester;... De todas las viandas et de todas merchandias era tan abondada, que ninguna rica cipdat non lo podría ser mas".

Y si así era Sevilla en el siglo XIII, aún era más *abondada* en el XV y XVI. De Sevilla vinieron a Amériça la mayor parte de las cosas que salieron de España para el Nuevo Mundo y entre ellas, las especias, que recibía primero del oriente.

Después, la casi legendaria *Nao de China* que salía de Acapulco para Filipinas y vuelta, trajo a México muchas especias de Oriente, entre ellas la canela, el clavo, la nuez moscada, la pimienta negra, el gengibre... y siguieron a España y desde ella se repartieron por gran parte de Europa, luego de pasar por la Nueva España y Andalucía.

Antes de la vuelta al mundo por Juan Sebastián Elcano, y antes de surcar los mares del Sur la *Nao de China,* España se surtía de las especias por los puertos de levante, traídas de Italia y el cercano Oriente. Después, de Portugal.

"Arnaldo de Villanova, el famoso médico y químico del siglo XIII nos dejó varias recetas para confeccionar el néctar, licor en el que entraban la canela, el gengibre, el clavo, *grano del paraíso,* ó *malagueta de Africa* (amomun grana-paradisi) azúcar o miel y un grano de almizcle" [1].

Pero ya los árabes habían llevado con anterioridad a España algunas de ellas, como son el azafrán, que todavía casi exclusivamente España pro-

[1] F. Benicio Navarro. *Arte Cisoria,* págs. 199 y sig.

duce y cultiva de toda Europa y América, y el ajonjolí, (más adelante se consigna una cita del Inca Garcilaso).

Dionisio Pérez, *Post-Thebussen* nos da en su prólogo al libro de R. de Nola [2], una lista de las especias que usaba este cocinero del Rey Católico, y que se conocían por tanto, en su tiempo.

Son: "Agraz de uva, agua de azahar, agua de romero, agua rosada, ajedrea, albahaca, alcaravea, almendras, almizque, avellanas, *azafrán, canela, clavos de girof,* cominos, culantro verde y seco, dátiles, espica nardi, flor de macis, galangal o garangal, gallocresta, *gingibre o gengibre,* granos de granadas, granos de paraiso, hisopo, hojas de rosas, iniesta o retama, *madres de clavo,* mayorana o malgilana o mejorana o moraduj, y mostaza, *nueces de jarque, nueces noscadas o moscadas,* pasas, pepitas de calabaza y de melón, perejil, *pimienta,* piñones, poleo, rábano vexisco, sal, salpimienta, salvado, salvia, sándalo blanco, talvina, vinagre rosado, vino de malvasia o de San Martín, yerbabuena".

No cita el *hinojo,* y es raro, porque según Ramón Menéndez Pidal, en su conferencia *El Lenguaje del Siglo XVI,* Colección Austral; Espasa Calpe Argentina 1942: "Cuando se celebró el matrimonio (de los Reyes Católicos) los poetas aragoneses lo simbolizaron con la planta hinojo; por lo que en aragonés su primera letra es F, *finojo,* inicial de Fernando, mientras en Castilla la Vieja, empezaba por i, *inojo,* inicial de Isabel".

Mi tan nombrado amigo el erudito D. Federico Gómez de Orozco, me dió esta cita, aunque olvidó darme la referencia: "Fué en los días en que Castilla y Aragón se unían por el matrimonio de Isabel y Fernando, cuando se popularizó para tomar como símbolo de aquella unión la palabra hinojo, pues como en Aragón se pronuncia Finojo, y en Castilla Inojo, creíase ver en tal nombre un símbolo de las iniciales: la F de Fernando y la I de Isabel".

¿Es posible que el popular *finojo* del Aragón del siglo XV, no se conociera en Cataluña en la misma época? Cuando no lo nombra Nola, es de creer que así sería.

Con todas estas especias se sazonaban las viandas de los Reyes Católicos antes del Descubrimiento y ninguna de ellas existía en América, o por lo menos, no conozco referencia ni dato que diga y confirme lo contrario, si exceptuamos las pepitas de calabaza.

Francisco Martínez Montiño, cocinero de Felipe II, como sabemos, no incluye, ya lo hemos dicho, ningún manjar americano en su célebre libro, ni siquiera el pimentón cuando da la receta de los chorizos, lo que prueba que no conocía ninguno, pues, aunque menciona la *patata,* ésta no se debe confundir con la *papa,* y en realidad, no es otra cosa que *batata,* como creemos

[2] *Los Clásicos Olvidados*: R. de Nola. Libro de Guisados. Prólogo, pág. XXXII.

poder demostrar cuando tratemos entre los manjares que fueron de América a España, estos tubérculos. Vamos a ver de qué especias disponía para su cocina este maestro coquinario. De sus diferentes recetas entresaco: *Cómo se hace la Ternera.* Y le pone ajos, orégano, vinagre y sal, con salsa de oruga, (que es una *planta herbácea anual,* según el diccionario de la lengua) y *canela.* En las *palomas torcaces con salsa de almendras,* pone cebolla *y sazona con todas las especias:* almendras, azúcar y salsa de ciruelas. En las perdices echa limones, *pimienta y nuez de especia.*

En las *grullas asadas,* pone, entre otras cosas: *pimienta,* limón, naranja, salvia, mejorana...

En otros guisos emplea: *gengibre, clavos, alcaparras, azafrán, rajas de diacitrón, granos de granada, agraz, yerbabuena, cilantro verde, chicorias dulces o amargas, perejil, pasas de Corinto, cominos, ramitas de romero, toronjas, piñones, aceitunas, hysopillo, orégano, hinojo,* etc.

El P. Joseph de Acosta [3], nos asegura que "En las Indias occidentales no se ha topado especeria propia, como pimienta, clavo, canela, nuez y gengibre... El gengibre se trajo de la India a la Española, y ha multiplicado de suerte que ya no saben que hacer de tanto gengibre, porque en la flota del año de ochenta y siete se trajeron veinte y dos mil cincuenta y tres quintales de ello a Sevilla. Pero la natural especieria que dió Dios a la India de occidente, es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias, y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de las Islas que conquistaron, nombran ají, y en lengua del Cusco se dice uchu y en la de Méjico chili". Esto demuestra claramente que antes de 1590, en Sevilla se conocía el pimiento, aunque años después lo ignore Martínez Montiño.

Tenemos una referencia de la llegada del *anís* a América: "También salió por este tiempo (1555-56) el Anis en el Cozco, el qual se echaba en el Pan por cosa de mucha estima, como si fuera el Nectar, o la Ambrosía de los Poetas. De esta manera se estimaron todas las cosas de España á los principios, quando se empeçaron a dar en el Perú, y escríbense, aunque son de poca importancia; porque en los tiempos venideros, que es quando mas sirven las Historias, quizá holgarán saber estos principios" [4].

Escribe siempre el Inca con una poesía, con una sencillez y encanto, que deleita leerlo y estos pequeños y deliciosos detalles que a cada paso nos da de escenas familiares y costumbres de los antiguos y *nuevos* moradores de su espléndida y añorada patria, elevan sus relatos a la categoría de leyendas, que no es otra cosa que *espiritualizar* la Historia. Llega hasta el detalle de referirnos cómo hubo en Perú *palillos de dientes españoles:* "En aquellos mismos

[3] Ob. cit. Cap. XX, pág. 370.

[4] *Comentarios Reales.* El Inca. T. I. Lib. IX. Cap. XXX, pág. 339.

Dias (1555-56) embió el Capitán Bartholomé de Terraças a mi Padre (por gran presente) tres Visnagas, llevadas de España; las cuales se sacavan a la Mesa quando avia algun nuevo combidado, y por gran magnificencia se le dava una pajuela dellas" [5].

Este mismo autor, al hablar de las semillas, entre las que incluye varias que son especias, y que, por no dividir tan interesante relación, la copiamos a continuación íntegra, dice: "De las semillas tampoco avia Garvanços, ni Habas, Lentejas, *Anis, Mostaça,* Oruga, Alcaravea, *Ajonjolí,* Arroz, *Alhucema, Cominos, Orégano,* Axenuz, Avenate, ni *Adormideras,* Trebol, *ni Mançanilla ortense,* ni campestre. Tampoco avia *Rosas,* ni *Clavellinas,* de todas las suertes que ai en España, ni *Jazmines,* ni *Açucenas,* ni *mosquetas*" [6]. Ya que hemos citado varias veces la hierbabuena, copiaremos lo que de ella nos cuenta Fernández de Oviedo [7]: "Hiervabuena, la qual en algunas partes la llaman hierva sancta, y en otras se diçe menta; esta se hace muy bien acá é la hay todo el año, é no hay necesidad de la de Castilla, porque prende mucho".

Esto es cuanto en general sé de las especias, que pueda interesar, respecto a su presencia en América.

---

[5] Idem.
[6] Ibidem. Lib. IX. Cap. XXIX, pág. 336.
[7] Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

Capítulo XIV

LOS CASCAJOS

También se llevaron de España a América los cascajos.

1. Nueces.—Nos dice Oviedo[1]: "Hay en esta isla (Sto. Domingo) en los montes bravos é selvas é montañas algunos nogales grandes que assi en la vista é olor é hoja, como en la fructa, assi á primera vista, son como los de España, exçepto que las nueçes destos de acá no son perfectas ni... se pueden comer sino á nescessidad; pero en aquella tierra del Norte donde se perdio el capitan Panfilo de Narvaez é su gente, tienese por buena fructa".

En México existe una nuez pequeñita, pero sabrosa, que es indígena. La grande que vino de España, se le conoce con el nombre de *nuez de Castilla.*

Nos cuenta el Inca[2]: "Nogales no sé hasta aora que los aian llevado". (de España al Perú).

Y Suárez Peralta[3], hablando de la expedición que desde N. España, mandó a la Florida D. Luis de Velazco, dice que encontraron allí *nogales y castaños y uvas montesas.*

2. Almendras.—No sé que se den en América, como no sea, desde hace relativamente poco tiempo, en los Estados Unidos, donde no han llegado a aclimatarse bien a pesar de todos los cuidados que se han tenido en su cultivo. Son un poco amargas.

El mismo Inca, nos advierte, en el capítulo XXVIII y pág. 336: *Almendras han llevado* (de Castilla al Perú).

España sigue exportando este producto a América en grandes cantidades.

---

[1] Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. III, pág. 331.

[2] Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. XXVIII, pág. 336.

[3] *Tratado del Descubrimiento de las Indias.* Cap. XXVII, pág. 105.

3. AVELLANAS.--Puede decirse algo semejante a lo indicado para las almendras.

4.—PIÑONES.—Otra vez Fernández de Oviedo [4]: Se refiere a ellos y afirma que los trajo él de España, y los sembró en diferentes lugares y *ninguno de todos prendió.* Esto sería en las Antillas, donde la fruta de *cuescos* y los cascajos prendían mal o no prendían, pero en la tierra firme, en México, existía un piñón menudito, sonrosada la *carne,* sabroso y más compacto y seco que el europeo. Una prueba: "Para el dolor del estómago será necesario purgarse, comiendo dos o tres piñones tostados, que en la lengua mexicana se llaman *quauhtlatlatzin*" [5].

Me cabe, sin embargo, una poderosa duda. Yo he comido en diferentes ocasiones, no *dos o tres piñones tostados,* sino muchos y jamás me han hecho efecto de purga, ni sé que se lo haga a nadie. ¿Puede referirse Sahagún a estos piñones o son otros frutos que él llama piñones por parecerse al piñón español?

En este caso, ¿el *piñón de la tierra* a que me refiero en estos renglones, es aborigen o es una degeneración del piñón que trajo Fernández de Oviedo? No recuerdo otras citas. Puede suceder como con los limones, que los del país son chiquitos y jugosos y las semillas recién traídas de España, dan un limón grande, que aquí llaman *limón real,* y con el tiempo evoluciona y da frutos pequeños como los anteriores. Los dos provienen del mismo origen. El que es fruto viejo, es decir hijo de los primeros que llegaron, degeneró en tamaño y en sabor, pero conserva un jugo exquisito y abundante.

5. CASTAÑAS.—"Otro día llegaron los chripstianos a un bonico pueblo, (en la Florida), donde hallaron mucha comida y muchas castañas pequeñas apiladas muy sabrosas, naturales castaños; pero los arboles que las llevan no son mas altos que de dos palmos de tierra, y assi nasçen en capullos eriçados. Otras castañas hay en la tierra que los españoles vieron é comieron que son como las de España misma, y en tan grandes castaños nasçen" [6].

En el Golfo de México, pegado a la Florida, los indios gastan *"muy reçios arcos que haçen de castaños (que hay muchos la tierra adentro)"* [7] y en la pág. 631, hablando de los árboles que se encuentran en estas partes, repite: *"castaños (pero la fructa es pequeña)"*.

Yo no conozco estas castañas.

---

[4] Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 290.
[5] Fr. Bernardino de Sahagún. Ob. cit. T. II. Cap. XXVIII, pág. 268.
[6] G. Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XVII. Cap. XXIV, pág. 551.
[7] Ibidem. T. III. Lib. XXXVII. Cap. I, pág. 629.

En México comemos castañas por Navidad y Año Nuevo y todas vienen de España, generalmente de Galicia. Ultimamente, han venido de Portugal, Italia y Francia.

¿Dónde están las de Florida? Probablemente, se trata de la conocida con el nombre de *castaña de Indias,* que no es comestible, aunque se puede comer cuando aprieta el hambre, como no son tampoco comestibles las suelas de zapatos o el cuero de la silla de montar y ¡cuántas veces los devoraron para aliviar su hambre los conquistadores!

Capítulo XV

LOS CEREALES

1. Arroz.—Esta gramínea fué una de las primeras que de España vinieron a América. Ya en el "Memorial que para los Reyes Católicos dió el Almirante Don Cristóbal Colón en la ciudad Isabela, a 30 de enero de 1494, a Antonio de Torres, sobre el suceso de su segundo viaje a las Indias...", entre otras cosas pide que le envíen, porque "acá ya tenemos gran mengua,... pasas, azúcar, almendras, miel é arroz, que debiera venir en gran cantidad"... [1].

Cómo llegó el arroz a México, no lo sé; pero Gómara [2], sin darle importancia a su traída y refiriéndose al trigo, dice: "Un negro de Cortés, que se llamaba, según pienso, Juan Garrido, sembró en un huerto tres granos de trigo que halló en un saco de arroz"... De dónde podría deducirse que a este país llegó antes el arroz que el trigo, cosa que no deja de extrañarme, porque para la alimentación, entonces como ahora, se le daba mayor importancia al trigo que al arroz.

Es probable que, más adelante, la *Nao de China* también trajera otras variedades de arroz a su vuelta de Filipinas.

2. Trigo.—En el citado Memorial que Cristóbal Colón, en 1494, entregó a Antonio de Torres, para los Reyes Católicos, pide también que:... "algún mercader en Sevilla... distribuya y ponga los maravedis que serán menester para cargar dos carabelas de vino y de trigo, y de las otras cosas que llevais por memorial..." [3].

Francisco Hernández [4], al hablarnos de México, cincuenta años después

---

[1] M. Fdez. de Navarrete. Ob. cit. Memorial, pág. 251.
[2] Ob. cit. T. II. Cap. CCXLV, pág. 289.
[3] M. Fdez. de Navarrete. Ob. cit. Memorial, pág. 251.
[4] Ob. cit. Lib. I. Cap. XXII, pág. 70.

de ganado, nos dice: "¿Qué diré... de los amenísimos huertos;... de los fértiles campos de riego sembrados de trigo;?"...

Ya hemos dicho al tratar del arroz, que fué un negro de Cortés, Juan Garrido, quien "sembró en un huerto tres granos de trigo que halló en un saco de arroz"; y parece, que "nacieron los dos, y uno de ellos tuvo ciento y ochenta granos. Tornaron luego a sembrar aquellos granos, y poco a poco hay infinito trigo:" [5].

Agradecido y romántico, comenta: "A un negro y esclavo se debe tanto bien".

No cabe duda que este negro hizo un gran bien a México, pero Gómara no afirma que fuese el *primero* que sembró el trigo en México, aunque lo da a entender.

En tiempos de Sahagún, se cultivaban ya en la Nueva España diferentes clases de trigo que él enumera: "blanco, amarillo, trechel, candeal, gordo, macizo, y duro" [6].

Al hablarnos de San Francisco de Quito, el P. Bayle, dice: "Verdeaban en la huerta de San Francisco los tallos de trigo que llevó el flamenco Fray Jodoco Ricki" [7].

No nos indica el año. ¿De dónde llevó el P. Ricki el trigo a San Francisco? ¿De Rimac?...

En el Cap. VII, hemos nombrado a María de Escobar como la primera que llevó el trigo a Perú. No es necesario repetir aquí los pormenores. Agrega el Inca [8], "El año de mil y quinientos y cuarenta y siete, aun no avia Pan de Trigo en el Cozco (aunque ya avia trigo), porque me acuerdo que el Obispo de aquella Ciudad, Don Fray Juan Solano, Dominico, Natural de Antequera, viniendo huiendo de la Batalla de Harina [9], se hospedó en casa de mi Padre, con otros catorce, o quince de su camarada, y mi Madre los regaló con Pan de Maiz; y los Españoles venian tan muertos de hambre, que mientras les adereçaron de cenar, tomavan puñados de Maiz crudo, que echavan á sus cavalgaduras, y se los comian, como si fueran Almendras confitadas;"...

Cieza de León afirma que en los términos de la villa de Pasto, "Los españoles tienen todo este valle sus estancias y caserias,... y las vegas y campiñas deste rio está siempre sembrado de muchos y muy hermosos trigos y cebadas y maiz;... porque ya en aquella villa no se come pan de maiz, por la abundancia que tienen de trigo" [10].

---

[5] Fco. López de Gómara. Ob. cit. T. II. Cap. CCXLV, pág. 289.
[6] Ob. cit. T. II. Lib. IX. Cap. XIX, pág. 220.
[7] Constantino Bayle, S. J. Ob. cit. Cap. I, pág. 15.
[8] Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. XXIV, pág. 332.
[9] Ibidem. Debe ser HUARINA.
[10] Ob. cit. Cap. XXXIV, pág. 114.

Y más adelante, en la pág. 194, el mismo autor, enamorado de los cultivos del Perú, insiste: "Trigo se coge tanto como saben los que lo han visto, y es cosa hermosa de ver campos llenos de sementeras por tierra estéril de agua natural y que estén tan frescos y viciosos que parecen matas de albahaca" [11].

3. CEBADA.—Con las referencias que hemos hecho de ella en el curso de este libro, queda demostrado sobradamente, que vino de España, sin cansar con nuevas citas.

4. CENTENO y AVENA.—No recuerdo haber leído nada que indique que los hubiera en América, aunque tampoco recuerdo haber leído cuándo vino y menos quién los trajo. Pero como estas gramíneas se conocían de muy antiguo en Europa, es de suponer que de allí vino, aunque ignore la fecha de su introducción a los cultivos americanos.

[11] Ibidem. Cap. LXVI, pág. 194.

Capítulo XVI

LEGUMINOSAS

1. Garbanzos.—En Cap. XI del Libro II, Guadalupe, relatamos el pasaje de la promesa hecha por Colón cuando, frente a las islas Azores, el 14 de febrero de 1493, se creyó perdido irremisiblemente. Azotado por fuerte temporal, extraviada la Pinta, perdida toda esperanza, acudió en demanda de auxilio y protección a Sta. María de Guadalupe, formulando el voto de ir a su monasterio, con un cirio de cinco libras, aquel a quien tocase en suerte un *garbanzo* que marcaron con una cruz, hecha con un cuchillo y metido con otros, en igual número que tripulantes iban en la carabela, en un bonete. Le tocó al Almirante, y se tuvo por romero.

Como se ve, desde el primer viaje iban ya para América y volvían los garbanzos. Claro que de éstos que llevaba Colón, no se sembró ninguno, porque los reservaron para comer y además, no iban a poblar, entonces. Ello no indica sino que desde el segundo, guardarían algunos para su cultivo en la Española.

Francisco López de Gómara [1], al relatar la salida de Hernán Cortés de Cuba para seguir el derrotero de Grijalba, enumera los bastimentos que llevaba en las naos y entre otros, "muchas gallinas, azúcar, vino, aceite, garbanzos y otras legumbres". Van de nuevo los garbanzos de camino por la mar y ahora, tal vez se sembraran ya en tierra de México, aunque no se refieren a ellos ninguno de los historiadores que he leído.

Después, seguramente, llegaron muchos más, hasta constituir con el tiempo una positiva riqueza de Sonora y, tornándose los papeles, ser México quien los exporta a España. Es verdad que en 1519, los habitantes de España eran aproximadamente la cuarta parte de los que hoy la habitan y la población crece, pero la superficie de la patria, no [2].

---

[1] Ob. cit. T. I. Cap. VIII, pág. 62.

[2] España produce, aproximadamente, las dos terceras partes del garbanzo que necesita.

2. LENTEJAS.—"...pero yo no he hallado, que los Indios tuviesen huertos diversos de hortaliza, sino que cultivaban la tierra a pedazos para legumbres, que ellos usan, como los que llaman frijoles y pallares, que les sirven como acá garbanzos, habas y lentejas; y no he alcanzado, que éstos, ni otros géneros de legumbres de Europa los hubiese antes de entrar los Españoles, los cuales han llevado hortalizas y legumbres de España y se dan allá extremadamente, y aún en partes hay que excede mucho la fertilidad á la de acá" [3].

Esto es todo lo que sé de las lentejas en América.

3. HABICHUELAS BLANCAS.—Así se llaman en Andalucía: en el resto de España tienen otros nombres: judías, alubias, fréjoles, fesol, etc. En México se les dice frijoles y en Argentina porotos.

Como se sabe, esta leguminosa existía ya en América a la llegada de los españoles en variedades pintas y negras, pero no en la blanca.

Fr. Diego de Landa [4], escribe refiriéndose a Yucatán: "Hay dos castas de habas [5] pequeñas, las unas negras y las otras de diversos colores, y otra que han llevado los españoles, blanquillas y pequeñas".

Fernández de Oviedo, en diferentes capítulos de su interesante obra, que ya hemos mencionado tantas veces y con cuyas particulares enseñanzas seguiremos nutriéndonos, relata que "Los indios tenían esta simiente de los *fésoles* en esta isla (La Española) y en otras muchas y en la Tierra Firme mucho mas, y en especial en la Nueva España é Nicaragua é otras partes" [6].

Recuerda que "Desta simiente haçe especial mencion Plinio (Plinio. Lib. XVIII. Cap. 12) é llámalos fagivoles: en Aragón se llaman judías, y la simiente de los de España y de los de acá es la misma propiamente". Sin embargo: "hay otras muchas maneras de *fésoles,* porque demas de los comunes, hay otros ques la simiente amarilla, é otros pintados de pecas. E otra legumbre tienen que son como las habas; pero muy mayores, e algo amargas, comiéndolas crudas".

El mismo autor: "Fésoles: estos se hacen acá muy bien y es muy buena legumbre; dándose en gran abundancia; llamanse... en mi tierra arvejas luen-

---

[3] Fr. Joseph de Acosta. Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. XIX, pág. 368.

[4] *Relación de las Cosas de Yucatán.* Editorial Pedro Robredo. Mex. 1938, pág. 239.

[5] *Diccionario Manual e Ilustrado de la Lengua Española.* Real Academia Española. Madrid. Espasa Calpe, S. A. 1950.—"Haba... Ast, Habichuela, judía".

[6] *Historia General y Natural de las Indias.* T. I. Lib. VII. Cap. XVIII, pág. 285.

gas. De estos tampoco hay neçesidad de traer mas simiente, porque, en estas islas y en Tierra Firme se cojen muchas hanegas cada año" [7]...

Las encuentra en "las provincias é rio de la Plata": que "siembran (los guranies)" [8]... y en Cartagena de Indias [9].

El Almirante, en Cuba, "vido frísoles, que son como atramúces del Andalucía, puesto que son prietos ó leonados y aún algunos morados" [10].

En Perú, Cieza de León consigna su existencia: "y asimismo hay algunas papas y muchos frísoles" [11]...

También en Perú, el Indio Garcilaso [12], confirma: "tienen los indios del Perú tres o cuatro maneras de frísoles, del talle de las habas, aunque menores: son de comer, en sus guisados usan dellos, llámanles purutu". De aquí su actual designación en aquellas tierras, que llaman al frijol *poroto*.

Se podrían hacer muchas más citas de la existencia en América de los *fexoles,* frijoles o judías, pero juzgamos que con las mencionadas es suficiente. Estas alubias o habichuelas americanas se llevaron a España y allí se comen y las blancas vinieron acá y aquí se usan aunque en muy pequeña proporción si comparamos su consumo con el de la indígena.

Para no repetir, no hablaremos, en los capítulos que traten de los manjares que de América fueron a España, de esta leguminosa en sus variedades americanas, por creer que han quedado suficientemente estudiadas en estos renglones.

4. Chícharos.—El *Chícharo,* nombre que se da a esta planta hortícola leguminosa y a su fruto en Andalucía, México y otros lugares, se llama en Castilla *guisante.*

Dijimos en el cap. XI, del Libro I, Las Frutas, que no había visto citados por los autores que allí estudio, ni la alubia, ni el chícharo, entre las plantas hortenses. Sin embargo, "las capitulares de Carlo Magno citan varias legumbres cultivadas en los huertos reales, entre otras: el hinojo, la cebolla, el ajo, la achicoria, el perejil, el berro, la lechuga, la zanahoria, la col, la lenteja, la remolacha, el cardo, *la judía* (alubia), el haba y el *guisante*" [13].

Los dominios de Carlo Magno se extendían hasta el Ebro, pero de todas maneras, el chícharo existía en Europa, por lo menos, desde el siglo VIII.

---

[7] Ibidem. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

[8] Ibidem. T. II. Lib. XXIII. Cap. XII, pág. 193.

[9] Ibidem. T. II. Lib. XXVII. Cap. XI.

[10] Fr. B. de las Casas. *Historia de las Indias.* Lib. I. Cap. XLV, pág. 237.

[11] *Crónica del Perú.* Cap. LXVI, pág. 193.

[12] *Comentarios Reales.* Primera Parte. Cap. LXXIII, pág. 345.

[13] Gabriel Maura. *Rincones de la Historia.* Siglo VIII al XIII. Segunda edición, pág. 24.

Capítulo XVII

LA CAÑA DE AZUCAR

El primero que habla de cañas de azúcar en América, es el mismo Colón que, en su Memorial fechado "en la ciudad de Ysabela, a 30 de enero de 1494", para los Reyes Católicos, pide esta planta que cree de gran porvenir para las islas "según unas poquitas que se pusieron han prendido" [1]... Hay que reconocer que el Almirante tuvo una gran visión. La caña de azúcar constituye hoy una de las grandes riquezas de América.

G. Fernández de Oviedo [2], nos habla de la caña de azúcar en Indias y dice: "Las cañas dulçes de que se hace el açucar (de que tan grandes heredamientos é ingenios de açucar han resultado en esta Isla Española é otras partes destas Indias) se truxeron de las islas de Canaria, como mas largamente se dixo en el libro IV" [3].

Y el Inca Garcilaso de la Vega, en sus *Comentarios Reales de los Incas,* T. I.; Lib. Nono; Cap. XXVIII; págs. 335-36, nos asegura que "Tampoco avia Cañas de Açucar en el Perú, aora en estos tiempos, por la buena diligencia de los Españoles, y por la mucha fertilidad de la tierra, ai tanta abundancia... que ya dan hastio".

De la existencia de campos de caña en España, nos habla Jerónimo Münzer, 1494 [4]. Dice de las islas Canarias "que las cañas de azúcar allí son de una longitud de seis y siete pasos, y del grueso de la parte anterior del brazo".

---

[1] Navarrete. *Viajes de Cristóbal Colón.* Memorial, pág. 250.

[2] Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 293.

[3] Al tratar la fabricación del azúcar en la Española, L. II. Cap. XVI, nos referimos a este Lib. IV.

[4] *Viajes por España y Portugal,* págs. 17 y 18.

En Valencia, "vimos igualmente las cañas tal como se crian, y probamos su jugo, extrayéndolo de las cañas".

Cuando nos ocupemos de los Ingenios y elaboración de la primera azúcar en América, volveremos a tratar este tema de la traída de la caña de azúcar a Indias.

Capítulo XVIII

LA ALFALFA Y LA REMOLACHA FORRAJERA

1. Alfalfa.—La alfalfa es semilla que, según parece y su fonética lo indica, llevaron a España los árabes. Hoy día, todavía se trae a México y se anuncia en los periódicos, semilla de alfalfa, fresca, de Valencia. Esto creo que es suficiente para demostrar que vino de España, aunque no debió ser en los primeros tiempos, por la abundancia de pastos naturales. En México no se cría cimarrona y aunque de buena calidad la que se produce, es necesario someter su cultivo a grandes cuidados y labores y abundante riego.

2. Remolacha.—Si vino, como hemos visto, la remolacha comestible, o de huerta, es de suponer que también viniera la forrajera, aunque como la alfalfa y por igual razón, no apareció en México sino mucho tiempo después de la Conquista. También ahora se vende semilla fresca extranjera para este cultivo, cuyo producto, se destina a piensos.

Hemos concluído con los vegetales que vinieron de España a América. Veamos ahora qué ganado trajeron los Conquistadores.

Capítulo XIX

GANADOS

Si no fuera por las innumerables citas, datos y referencias de hombres probos e historiadores responsables y serios que se conservan, no podría creerse que en tan corto espacio de tiempo se hubiese podido poblar con tan gran número de cabezas de ganados las tierras vírgenes de América. Si tenemos en cuenta el tonelaje de las naves de aquella época, el número de viajes y el de las naos, la necesidad de compartir la carga y el espacio con el menester ineludible de llevar el agua y el forraje preciso para la manutención de las bestias en tan largas y tardadas travesías, las cabezas que morían por las dificultades e incomodidades del transporte, los naufragios, los piratas, el agotamiento del agua y pastos antes de llegar a destino en algunos viajes, resulta milagroso, por incomprensible y sobrenatural por el esfuerzo, tal proeza.

Comenta Aranzadi [1]... "y en efecto, no hay otro ejemplo en la historia de un pueblo conquistador que se haya impuesto a sí mismo tantos sacrificios por dotar al país conquistado de aquello de que carecía, y que hoy constituye una de sus mayores riquezas, y era tal la prisa que se daban y el afán que mostraban en poner aquel país en condiciones para la vida civilizada, que se registraron muchas catástrofes debidas al exceso de ganados que atestaban los navíos en sus viajes desde la metrópoli a las colonias. De estas catástrofes no pocas fueron ocasionadas por ataques de piratas franceses é ingleses, que, como en tantas otras ocasiones, demostraron tener mucho más espíritu de rapiña que los españoles, adquiriendo por estos procedimientos un grado de prosperidad contemporáneo de nuestra decadencia, y procurando hacer olvidar á la joven América la sangría suelta que por suministrarla elementos de producción se había impuesto la nación 'que les trajo las gallinas' ".

"No sólo gallinas, sino también palomas duendes y zuritas y patos, ga-

[1] D. Telésforo Aranzadi. *Fauna Americana.* Conferencia. Sucesores de Rivadeneira. 1892, pág. 42.

nado caballar, asnal, vacuno, de cerda, ovejuno, cabrío, gatos, perros, conejos, camellos, gallinas de Guinea, llevaron á las colonias y aclimataron en ellas los españoles".

He oído a más de un inglés mostrarse ufano de sus piratas, porque sus robos no eran otra cosa que quitar a los españoles lo que primero los españoles habían quitado a los indios. El que no se consuela, señor inglés, es porque no quiere. ¿Qué dejaban Uds. en sus piraterías a los españoles a cambio de sus presas? Desolación, ruina y muerte. Nosotros, a cambio de lo que nos llevamos dejamos una civilización, una raza, y una riqueza, de la que en parte se trata en este libro, sólo en parte, porque nada se dice del enorme tesoro de espiritualidad que quedó, que vale infinitamente más que el oro que recogimos y del que, en gran porción, Uds. fueron los beneficiados, por buenas y por malas artes. Por buenas, porque con él se compraron muchas cosas a vuestras patrias y por malas, porque lo robaron. ¿Han sido Uds. más humanos, más generosos, menos codiciosos y voraces que nosotros en vuestras colonias de ayer y de hoy? Francamente, no; ¿verdad? Y no hablemos del expolio, los crímenes, los atropellos cometidos con los *negocios* contemporáneos de petróleo y... ¿a cambio de qué?

El que quiera saber algo de esto último, poquito, que lea *Los Veneros del Diablo,* por Jorge García Granados, Ediciones Liberación, México, 1941. Pero, ¿para qué seguir? Hablábamos de los GANADOS, sigamos con ellos y dejemos a un lado a los PERDIDOS. Perdón, lector, por el retruécano casi inocente.

En el memorial que el Almirante dirigió a los Reyes Católicos, al que tantas veces me refiero en este escrito, de 30 de enero de 1494, desde la ciudad de Isabela, decía o pedía: "carneros vivos, y aun antes corderos y cordericas, mas fembras que machos, y algunos becerros y becerras pequeños son menester que cada vez vengan en cualquier carabela que acá se enviare, y algunas asnas y asnos, y yeguas para trabajo y simiente, que acá ninguna de estas animalias hay de que hombre se pueda ayudar y valer" [2].

Cincuenta y tres años después, escribe Oviedo: "digo que al presente en este año de mil é quinientos é quarenta é siete años tiene veynte é cinco mill cabeças ó mas vacas" [3].

Se refiere al hacendado don Rodrigo de Bastidas, obispo de *Sanct Johan,* y advierte que hace esta aclaración "porque quando la primera vez se imprimió esta primera parte (es decir en 1535) dixe quel señor Obispo de Veneçuela, que agora lo es de Sanct Johan, don Rodrigo de Bastidas, tenia diez é seys mill cabeças deste ganado, digo que al presente en este año de mill é quinientos é quarenta é siete años".. etc., etc.

---

[2] M. Fdez. de Navarrete. *Viajes de Colón.* Memorial, pág. 251.

[3] G. Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. I. ADVERTENCIA, pág. V.

Y lo que da una idea de la riqueza que de ganados debía existir en la isla Española, son estos datos del rastro de Santo Domingo, que nos suministra Fernández de Oviedo [4]: "Esta cibdad de Sancto Domingo no llega a seysçientos vecinos al presente, que es el año de mill é quinientos é quarenta y ocho en que estamos, é ya tuvo más veçindad; pero nunca estuvo tanto edificada. Y como quier que es poca población, se matan cada dia quarenta novillos é vacas en la carnesçeria que se pessan, é con la carne del rastro llegan a çincuenta reses un dia con otro, y vale el arralde á dos maravedis: que es cada arralde dos libras de á diez y seys onças. Matan é comense en esta çiudad treynta é treynta é cinco carneros cada un dia, é vale el arralde á diez é seys maravedis. Mátanse é péssanse al mismo preçio cada un dia veynte terneras. Mátanse é péssanse cada un día diez o doce puercos é vale el arralde a veynte maravedis. Assi que, son por todas çiento é diez é siete cabeças destos quatro generos ó formas de ganados ó poco menos, é aun á veces mas de lo ques dicho: la qual cantidad no hay pueblo en España, por grande que sea, en que tanto ganado se pesse. Y como en otras partes la historia lo acuerda, es mucha cantidad la que del ganado vacuno se mata é alancea en el campo, é se deja perder la carne, por salvar los cueros para los llevar a España, é por aprovecharse del sebo".

Este mismo autor [5], nos habla también de los caballos, vacas, puercos, "conejos blancos é prietos", ovejas y carneros que se llevaron.

El Inca Garcilaso de la Vega [6], también nos platica del ganado: "Porque a presentes, y venideros será agradable saber las cosas, que no avia en el Perú, antes que los Españoles lo ganáran, me paresció hacer Capitulo dellas á parte, para que se vea, y considere con quantas cosas menos y (al pareçer) quan necesarias á la Vida Humana, se pasavan aquellas Gentes, y vivian mui contentos sin ellos. Primeramente es de saber, que no tuvieron Cavallos, ni Yeguas para sus Guerras, ó Fiestas, ni Vacas, ni Bueies para romper la tierra, y hacer sus sementeras, ni Camellos, ni Asnos, ni Mulos, para sus acarreos, ni Ovejas de las de España burdas, ni Merinas para Lana, y Carne, ni Cabras, ni Puercos para cecina, y corambre".

Y expuestas estas generalidades, vamos a tratar separadamente cada especie.

1. El Caballo.—Aunque parezca extraño, el caballo existió en América muchísimos años antes de su descubrimiento [7]. En efecto: Marsh lo ha en-

[4] Ob. cit. T. I. Cap. XXVI, pág. 211.

[5] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 399.

[6] *Comentarios Reales*. T. I. Lib. IX. Cap. XVI, págs. 323 y sigs.

[7] La historia del caballo precolombiano se halla perfectamente estudiada en la excelente obra de Angel Cabrera: *Caballos de América*. Editorial Sudamérica, Buenos

contrado en estado fósil en Nebraska, Estados Unidos, "revelando el desarrollo total de la especie en América á partir del primitivo multiungulado (*Eohippus*), y que no sólo prosperó el caballo durante el período plioceno en la América del Norte, sino que pudo pasar á la del Sur en compañía del mastodonte durante el período cuatenario... Una extinción tan absoluta como la del caballo antes de la aparición del hombre en una tierra que tan favorable acogida le diera después, sólo se explica por la transformación de las praderas en bosques de suelo húmedo y blando, más apropiado para las dantas y pecaris" [8]...

Pero es evidente que al llegar los españoles a América los caballos no existían ya en ella. Los primeros que pisaron tierra americana vinieron con Colón y su gente, en su segundo viaje, en 1493, y desembarcaron en Haití o Isla Española. Después, desde esta Isla, fueron llevados a las otras del mar Caribe y más tarde, a Tierra Firme. Su aclimatación y multiplicación fué tan rápida y perfecta, que en poco tiempo hizo innecesaria su importación desde España.

Es en la Española donde se inicia la cría caballar en América, con tan óptimos resultados cuantitativos y cualitativos que, en pocos años, existían grandes manadas de ellos cimarrones, como después los había, igualmente, en distintos lugares del continente. (*Cimarrones,* también en las Pampas; *cerreros,* en Venezuela; *mustangos,* en las praderas del sur de Norte América).

Bien nos lo expresa G. Fernández de Oviedo [9]: "En esta Isla Española ni en parte alguna destas partes no avia caballos, é de España se truxeron los primeros, é primeras yeguas, é hay hartos que ninguna necesçidad hay de los buscar ni traer de otra parte: antes en esta isla se han hecho é hay tantos hatos de yeguas é se han multiplicado en tanta manera, que desde aquesta isla los han llevado á las otras islas que estan pobladas de chripstianos, donde los hay assi mismo en mucho número é abundancia; é á la Tierra-Firme, é a la Nueva España, é á la Nueva Castilla se han llevado desde aquesta isla... É ha llegado a valer un potro ó yegua domada en esta isla tres, ó quatro ó çinco castellanos, ó pesos de oro, é menos".

Y al hablar de su procedencia, nos dice [10]: "que assi mismo se truxeron las primeras yeguas del Andalucia, y hay tantos caballos é yeguas, que han valido á quatro é á tres castellanos".

Lo mismo afirma el Inca Garcilaso [11]: "la Raça de los Cavallos, y

---

Aires, a la que remito a todos los que se interesen por conocer la prehistoria y orígenes del caballo en el Nuevo Mundo.

[8] *Fauna Americana.* D. Telésforo de Aranzadi. Madrid, págs. 42-43.

[9] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 399.

[10] Ob. cit. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 85.

[11] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. IX. Cap. XVI, pág. 323.

Yeguas, que ai en todos los Reinos, y Provincias de las Indias, que los Españoles han descubierto, y ganado, desde el año de mill y quatrocientos y noventa y dos, hasta aora, es de la Raça de las Yeguas, y Cavallos de España, particularmente del Andalucia. Los primeros llevaron á la Isla de Cuba, y de Santo Domingo, y luego á las demás Islas de Barlovento, como las iban Descubriendo, y ganando. Criaronse en ellas en gran abundancia, y de allí los llevaron á la Conquista de México, y á la del Perú"...

Y continúa: "De esta manera se hicieron bravos, y montaraces, las Yeguas, y Cavallos en aquellas Islas"...

En los primeros años, en el Perú, un caballo valía "quatro, ó cinco, ó seis mil pesos" (pág. 324) y en la misma página: "Después acá se han moderado los preçios en el Perú; porque han multiplicado mucho, que un buen Cavallo vale trescientos, y quatrocientos pesos, y los Rocines valen veinte, y á treinta pesos". ¡Qué lejos todavía del precio que la abundancia fijó para estos animales en la Española!

En Perú, como en México, en un principio los indios creyeron "que el Cavallo, y el Cavallero era todo de vna pieça, como los Centauros de los Poetas" (pág. 325).

Nos relata Suárez de Peralta [12], que los embajadores que Moctezuma envió a Cortés, le llevaron, además de noticias, "bastimentos, y hacian sus raciones para los soldados de aves asadas, y pan y fruta, y llegaban a los caballos y poníanles gallinas, de lo mismo que a los hombres, y como no comian aquellos manjares, no llegaban a ellos, sino estábanse quedos, y como los indios los viesen no comer, se afligian y les preguntaban: *señores ¿por qué no comeis? Comed, y no tengais pena, que en vuestra tierra estais, donde os hemos de servir, comed.* Y los españoles se reian hasta que les dijeron: *Sabed que no comen de eso, traedles yerba y maíz, que ellos os lo agradecerán,* y luego se la trajeron, y como los veian comer quedaban muy contentos".

Ya entonces existían los *acaparadores,* como se deduce de la noticia que da Gómara relacionada con la petición de D. Hernando, a las islas, de ganados. Dice: "entonces, y aun antes, vedaron la saca de caballos en aquellas islas, especial en Cuba, por venderlos mas caros, sabiendo la riqueza, necesidad y deseos de Cortés" [13].

A pesar de estos inconvenientes y dificultades, el Gran Conquistador logró hacer de "México la mayor ciudad del mundo y la mas ennoblecida de las Indias, asi en armas como en policia, porque hay dos mil vecinos españoles, que tienen tantos caballos en caballerizas, con ricos jaeces y armas" [14]...

---

[12] *Tratado del Descubrimiento de las Indias,* México, 1949. Cap. X, págs. 44-45.
[13] Ob. cit. T. II. Cap. CLXIV, pág. 107.
[14] Gómara. Ob. cit. T. II. Cap. CLXIII, pág. 106.

Bernal Díaz [15], tiene el acierto de darnos a conocer la relación de caballos que vinieron a la Nueva España, en la expedición de Cortés, a su conquista y población. Esto demuestra la importancia que para aquellos hombres tenían estos animales, compañeros de fatigas y combates y, a veces, alimento insustituible y salvador de sus prolongadas y martirizantes hambres. Su narración da la impresión del cariño, el respeto y la admiración que sentían por el noble bruto.

"Quiero aqui poner por memoria todos los caballos y yeguas que pasaron:

Capitán Cortés, un caballo castaño zaino...

Pedro de Alvarado y Hernán López de Avila, una yegua alazana, muy buena, de juego y de carrera...

Alonso Hernández Puerto Carrero, una yegua rucia de buena carrera, que la compró Cortés...

Juan Velásquez de León, otra yegua rucia muy poderosa, que llamábamos la *Rabona,* muy revuelta y de buena carrera.

Cristobal de Olid, un caballo castaño oscuro, harto bueno.

Francisco de Montejo y Alonso de Avila, un caballo alazán tostado...

Francisco de Morla, un caballo oscuro, gran corredor y revuelto.

Juan de Escalante, un caballo castaño claro, tresalbo; no fué bueno.

Diego de Ordaz, una yegua rucia machorra, pasadera...

Gonzalo Domínguez, un muy extremado jinete, un caballo castaño oscuro muy bueno y gran corredor.

Pedro González de Trujillo, un buen caballo castaño, perfecto castaño, que corria muy bien.

Morón, vecino del Bayamo, un caballo overo, labrado de las manos y era bien revuelto.

Baena, vecino de la Trinidad, un caballo overo, algo sobre morcillo; no salio bueno...

Lares, el muy buen jinete, un caballo muy bueno, de color castaño algo claro y buen corredor.

Ortiz, el Músico, y un Bartolomé Garcia, que solia tener minas de oro, un muy buen caballo oscuro que decian el Arriero. Este fué uno de los buenos caballos que pasamos en la armada.

Juan Sedeño, vecino de la Habana, una yegua castaña, y esta yegua parió en el navio. Este Juan Sedeño pasó (por) el mas rico soldado que hubo en toda la armada, porque trajo navio suyo, y la yegua, y un negro, y cazabe y tocino, porque en aquella sazón no se podia hallar caballos ni negros sino era a peso de oro; y a esta causa no pasaron más caballos, porque no los había ni de qué comprarlos".

---

[15] Ob. cit. T. I. Cap. XXIII, pág. 117.

Los países viejos no tienen la ventura de poder nombrar ni enumerar los primeros caballos que pasaron a sus tierras y fueron los fundadores de la especie en su patria, ni menos a qué hombres pertenecieron. Son datos que desconocen en absoluto. Sin embargo, orgullosamente citan algunos que fueron célebres en la historia por sus hechos, por sus amos o por la leyenda que los encumbró. Así el propio Cervantes en la contestación que la *señora Dolorida* da a Sancho cuando pregunta por el nombre del *caballo* que volaba. . ., contestó: "El nombre —respondió la Dolorida— no es como el caballo de Belerofonte, que se llamaba Pegaso, ni como el del Magno Alejandro, llamado Bucéfalo, ni como el del furioso Orlando, cuyo nombre fué Brilladoro, ni menos Bayarte, que fué el de Reinaldos de Montalbán, ni Frontino, como el de Rugero, ni Bootes ni Peritoa, como dicen que se llaman los del sol, ni tampoco se llama Orelia, como el caballo en que el desdichado Rodrigo, último rey de los godos, entró en la batalla donde perdió la vida y el reino. Se llamaba 'Clavileño el Alígero', que bien puede competir con el famoso Rocinante' " [16].

Todos conocemos el caballo Incitato, del emperador romano Calígula, que fué nombrado por éste cónsul; y el famoso del Cid, *Babieca* [17], que lo condujo, muerto, a la victoria; y el de Atila, que secaba la hierba donde ponía su casco; pero no conocemos, ni nombramos, ni citamos estos primeros caballos de América, tan notables como los europeos y tan dignos del ropaje gracioso y romántico de la leyenda como los que más entre los famosos y, además, fundadores de castas que pueblan hoy el territorio americano. Tienen en ellos el germen de un poema épico los poetas y desprecian el tema como desprecian y desconocen los más bellos episodios de la Epopeya Unica, muchísi-

[16] *El Ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha.* Seg. parte. Cap. XL, págs. 59-60.

[17] Ultimamente se ha pretendido encontrar los restos de BABIECA, el famoso caballo del Cid, siguiendo la leyenda tejida por la tradición, no habiéndolos hallado: "En el monasterio de San Pedro de Cardeña se ha celebrado esta tarde, con motivo de la apertura del curso académico de la institución Fernán González, *la inauguración de un hito dedicado a Babieca,* el caballo del Cid, y erigido a expensas del duque de Alba, en lugar aproximado a donde fué enterrado el histórico corcel. Asistieron a la ceremonia el duque de Alba, el secretario perpetuo de la Academia de la Historia, D. Vicente Castañeda, y el director de la Real Academia Española, D. Ramón Menéndez Pidal. Con dichas personalidades presidieron el acto las autoridades burgalesas y los abades cistercienses de Dueñas y San Pedro de Cardeña. Después de la inauguración, celebró solemne sesión la institución".

¿Por un caballo tanta fiesta? No, señor; por un símbolo, tanta ceremonia. Porque BABIECA (con mayúsculas), es eso para España: un símbolo de lealtad, de bravura, de nobleza y, celebrarlo y enaltecerlo, es otro símbolo del carácter español: romanticismo, ensueño, tradición y amor a lo nuestro.

La noticia, que viene de *Burgos 31 del mes de octubre de 1951,* está copiada del A. B. C. de Madrid de 1 de noviembre de igual año.

Y para mí, tan nuestro es el Babieca, como vuestro debería ser y es el ROMO.

mos maestros de escuela de Hispanoamérica que presumen de enseñar Historia.

Siguieron a estos excelentes caballos, inmediatamente, otros no menos admirables, que también conocemos por el minucioso y detallista historiador contemporáneo Bernal Díaz del Castillo, al hablarnos "de los valerosos capitanes y fuertes y esforzados soldados que pasamos desde la isla de Cuba con el venturoso y animoso, don Hernando Cortés"... donde nombra también, con entusiasmo, a los buenos jinetes que vinieron [18].

"Pasó un Gonzalo Dominguez, muy esforzado y gran jinete... Y pasó Francisco de Morla, muy esforzado soldado y buen jinete... (y el ya nombrado Lares)... Cortés... que le derribaron del caballo que se decía *el Romo*... Juan de Cuellar, buen jinete:... Y pasó un Santos Hernández, hombre anciano,... de sobre nombre le llamábamos el Buen Viejo, jinete... Y pasó un Ortiz, gran tañedor de viola y amostraba a danzar; y vino otro su compañero que se decia Bartolomé Garcia, y fué minero en la isla de Cuba, y este Ortiz y Bartolomé Garcia pasaron el mejor caballo que pasó en nuestra compañía, y el cual les tomó Cortés y se los pagó... (otro) don Pedro de Alvarado;... y por ser tan agraciado le pusieron los indios mexicanos Tonatio, que quiere decir Sol; era muy suelto y buen jinete... don Francisco de Montejo... buen jinete... Gonzalo de Sandoval... de las piernas era algo estevado, y muy buen jinete.. tuvo el mejor caballo y de mejor carrera, y revuelto a una mano y a otra, que decian se habia visto dos ni en Castilla ni en otras partes, y era castaño y una estrella en la frente, y un pie izquierdo calzado; deciasé *Motilla,* y cuando ahora hay diferencia sobre buenos caballos se suele decir: 'En bondad es tan bueno como fué Motilla'... El capitan Luis Marin... era estevado... fué buen jinete... Narváez... era buen jinete"...

A Alonso Ortiz, por una buena nueva, regaló Cortés "un caballo muy bueno, rosillo, que llamában *Cabeza de Moro*" [19].

México, país de buenos caballos, de excelentes jinetes, que aprendieron en esta escuela y son descendientes directos de estos esforzados *Centauros,* a cuyas destrezas hace alusión Cervantes [20] por boca de Sancho, para ponderar la agilidad de la supuesta Dulcinea al saltar sobre su cabalgadura: "¡Vive Roque, que es la señora nuestra ama mas ligera que un acotán, y que puede enseñar a subir a la jineta al mas diestro cordobés ó mejicano!"; cuyas costumbres hípicas, derivadas de las españolas, particularmente de las andaluzas, son pauta, muestra y guía de las habilidades, normas y hábitos del *cowboy* de Arizona, Texas y Nuevo México y aún California, donde el blanco y el indio

[18] Ob. cit. Cap. CCV, págs. 212 a 237.
[19] B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. III. Cap. CLXXVIII, pág. 59.
[20] Ob. cit. Segunda parte. Cap. X, pág. 193.

aprendieron a cabalgar del mexicano, que a su vez aprendió del español, no tiene un recuerdo, un movimientto de simpatía para ensalzar aquellos caballos progenitores de una raza y aquellos jinetes, maestros y hasta creadores de una escuela ilustre.

A los valientes charros mexicanos, y en general a los gallardos y temerarios jinetes de Hispano América, llaneros, pamperos, etc. y también a los audaces cowboys del Oeste estadounidense brindo la idea de que en sus concursos hípicos tengan un premio a la mayor aptitud, maestría y arrojo del caballista, que lleve por título *Premio y galardón Tonatio,* con lo que a la par, honran la memoria de un buen jinete y recordarán, con voz azteca un apodo aborigen con el que quisieron los indios distinguir a un mozo "agraciado... muy suelto y buen jinete", y si a este travieso e impulsivo guerrero no se le perdona el pecado de juvenil inexperiencia que cometió en la gran Tenochtitlán, en ausencia de Cortés, ahí está Juan Velázquez de León, que "era de buen cuerpo y derecho y membrudo y buena espalda y pecho, y todo bien proporcionado y bien sacado; de rostro robusto... fué muy animoso y de buena conversación, y si algunos bienes tenía en aquel tiempo los repartía con sus compañeros;... y fué muy buen jinete" [21]. Figura espléndida y carácter generoso, que va muy bien, en su comparación, con el alegre, arriesgado y desprendido charro mexicano y sus compañeros del resto de Hispano América y cowboys norteamericanos.

E igualmente, establecer otro premio en sus exposiciones y concursos de ganados, para caballos de silla de raza hispanoamericana que se denominara *Premio Motilla* y fuese el de mayor categoría de su clase.

Yo encuentro esta idea original, romántica, justa y de exquisito gusto y buen tono. Los charros, lo más nacional y típico de México, los modernos caballeros andantes de los campos feraces y ubérrimos de la patria no deben olvidar aquellos tiempos remotos en que el primer caballo que pisó tierra mexicana y el primer jinete que lo montaba, pusieron la base, el pedestal y la semilla del que orgulloso, varonil, feliz y bravo, pasea hoy su garbo, elegancia y maestría, caballero en su *cuaco* caracoleador, ágil, pinturero y retozón, con su ancho sombrero galoneado, luciendo las argentinas botonaduras de su característico, vistoso y peculiar vestido, ya en las faenas del potrero, ya en el lienzo del palenque, exponiendo la vida en la suerte bravía de un *coleo,* ya enamorado y retador ante la ventana florida, de una casa blanca y roja pueblerina, tras la que se esconde, guardada por artística y vetusta reja, tímida y palpitante de amor y deseo, la *china* bonita y graciosa, señora de sus desvelos. Ya va siendo tiempo que presentemos nuestros corazones limpios de rencor. Ya va siendo tiempo de que olvidemos lo que haya de feo en la men-

[21] B. Díaz del Castillo. T. III. Cap. CCVI, pág. 234.

te y demos paso a la poesía que encierran muchos hechos sublimes de ayer... Mirar atrás, para leer su propia Historia es aprender, y es, sobre todo, cimentar orgullosos el presente y alumbrar, con destellos de esperanzas y optimismos, el porvenir de la Patria.

El charro empezó a formarse desde el primer día que los conquistadores pisaron tierras de lo que fué la Nueva España, pero cuarenta años después de la sumisión de la Gran Tenochtitlán, aquel embrión de jinete patrio, había cuajado en un perfecto tipo de caballero gallardo. Juan Suárez Peralta [22], historiador contemporáneo, *vecino y natural de México,* sobrino de Cortés, gran caballista y enamorado de la jineta, describe al virrey don Luis de Velasco como *muy lindo hombre de a caballo,* y fué este virrey, por sus aficiones cinegéticas, quien más impulso dió, en los albores de esta tierra maja, al bello y señorial arte de la equitación.

Dice Suárez Peralta: "Yo conoçi caballeros andar, quando sabian que el virrey abia de jugar las cañas, echando mil terçeros para que los metiesen en el regocijo; y el que entraba, le pareçia tener un ábito en los pechos según quedaba onrrado".

Y la afición era tanta y tan profunda, que cuenta Peralta que oyó décir *a un hombre muy desenvuelto*: "Yo juro a Dios, que si el rey enviase a quitar a todos los pueblos y las haziendas, que los consolaba el virrey y hazia olvidar este daño, con hazer sonar un pretal de cascabeles por las calles, segun están todos metidos en regocijos".

Es una pena y hasta una ingratitud que los valientes charros de México no se acuerden de Don Luis de Velasco, su maestro, alentador y preclaro antecesor y de este bizarro don Juan Suárez Peralta, autor del interesante libro *Tratado de la Caualleria de la gineta y brida,* editado en Sevilla en 1580 y del curioso *Libro de Alveiteria,* que duerme un sueño de siglos, inédito, en las estanterías de la Biblioteca Nacional de Madrid.

Sois sus descendientes y tenéis derecho al orgullo que deleita, de sentirse hidalgo: *hijo de algo.*

Sigamos discurriendo.

El caballo fué un factor decisivo en la vida de América. El P. Bernabé Cobo, S. J., en su *Historia del Nuevo Mundo,* 1652, dice: "...por la falta tan universal de animales que hubo en esta tierra, no supieron sus moradores que cosa fuese caminar en pies ajenos; todos, asi hombres como mujeres, grandes y chicos, caminaban siempre a pie, excepto los caciques y señores de vasallos, los cuales cuando hacian algun camino, eran llevados a hombros

---

[22] *Tratado del Descubrimiento de las Indias,* por Don Juan Suárez de Peralta, México, 1949.

de sus subditos. Y no era menor el trabajo que de la falta de bestias resultaba para la agricultura" [23].

Bien pronto se aficionaron los indios al caballo, pasada la primera impresión de sorpresa y miedo que les produjo tan *raro* como *fiero* animal, y Bernal Díaz nos cuenta: "...todos los mas caciques tienen caballos y son ricos traen jaeces con buenas sillas y se pasean por las ciudades y villas y lugares donde se van a holgar y son naturales, y llevan sus indios y pajes que les acompañan, y aun en algunos pueblos juegan cañas y corren toros y ponen sortija... y hay muchos que aguardan toros aunque sean bravos y muchos de ellos son jinetes, y en especial en un pueblo que se dice Chiapa de los indios; y los que no lo son ni caciques, todos los mas tienen caballos y algunos hatos de yeguas y mulas, y se ayudan con ello a traer leña y maiz y cal y otras cosas de este arte... y son muchos de ellos arrieros, segun y de la manera que en nuestra Castilla se usa" [24].

Era demasiada pericia e inteligencia para no alarmar a los conquistadores, sobre todo, los de *Mechoacán,* tanto, que se creyeron obligados, por prudencia, a aconsejar la expedición de una Real Cédula, que en 1528 se promulgó, *prohibiendo, bajo pena de muerte, que se vendiesen a los indios caballos ni yeguas* [25]. Pero esta Real Cédula no prosperó, como se deduce de las noticias de Bernal Díaz y luego del P. Bernabé Cobo, que hemos visto.

El caballo, en los primeros tiempos, no fué sólo una necesidad, una cooperación, un sostén, una superioridad, una ilusión perseguida por los peones que no tenían con qué comprar uno: fué también, en determinados casos, una desesperada decepción y en otros una dulce esperanza; así en estos dos sucesos que paso a relatar y como de herraduras se trata, viene como anillo al dedo lo que refiere A. B. Cuervo en el tomo II, pág. 475, de su *Relación del descubrimiento de la Provincia de Antioquía, por el escribano Sardilla. Colecc. de Docum. Inéd. para la Geografía e Historia de Colombia* y que yo tomo de *El Dorado Fantasma,* de Constantino Bayle, S. J. Dice: "Las primeras herraduras que quizá se hicieron en la América del Sur, las calzaron los caballos de Hernando Pizarro en su visita de exploración al Cuzco. Eran de oro, por falta de hierro, y las fundieron los plateros indígenas".

¡Qué horrible sarcasmo! ¡Tanto oro, al lado de tanta hambre! ¡Tánto derroche de riquezas, a compás de tantas privaciones y sufrimientos! A continuación los *dos botones de muestra, ofrecidos*:

En la expedición diabólica e increíble de Féderman a través de los Andes, al salvar *el muro que separa la meseta colombiana de los Llanos,* donde hubo

---

[23] Telésforo Aranzadi. Ob. cit. Pág. 25.

[24] B. Díaz. Ob. cit. T. III. Cap. CCIX, págs. 247-48.

[25] T. Aranzadi. Ob. cit., pág. 25.

que *abrir caminos para los caballos, o izarlos con sogas, si la altura del precipicio no consentía la vereda;* donde, *¡Cuál sería el frío para helárseles dieciséis caballos!* ...En cuya empresa, que *duró casi cinco años, que perdió las tres cuartas partes de su tropa* (300 *de* 400), *siempre entre enemigos, siempre hambrientos, siempre rompiendo senda... Cuando ya su gente iba con la ropa hecha jirones y deshilachada por la maleza y la humedad... Pedro de Limpias, que fué capitán de la vanguardia, nota en el suelo huellas de herraduras...* ¡Maldición! Aquello significaba que eran *baldíos sus sudores y fatigas. Se les habían adelantado otros conquistadores; y el fruto de las penalidades estaba ya en manos seguras, las que no lo soltarían sino a botes de lanza... Llegaron tarde* [26].

Otra cosa pasó con *Orellana en la Margarita, que al descubrir señales borrosas, y soplarlas delicadamente, cuando aparecieron los hoyos de los clavos* [27]... Castellanos, en la Elegía XIV, canto 2º, nos dice emocionadamente lo que pasó:

Veréis las gentes ya regocijadas
Y fuera del pasado desconsuelo
Besar por muchas veces las pisadas
Hincando las rodillas en el suelo.

¡Se habían salvado!

Nos llevamos oro de América. Es verdad: pero ese oro *metálico,* lo repusimos siempre y de distintas maneras, como ahora con el caballo, que es oro *líquido,* sangre candente que circula por las arterias de este noble y sublime animal, compañero incansable del hombre, auxiliar insustituible, sufrido, dispuesto, alegre, que lo mismo nos presta su esfuerzo y gallardía en los concursos y pruebas deportivas, como nos ayuda dócilmente en nuestros trabajos camperos o muere valientemente con nosotros en la guerra. La Humanidad, sin el caballo, no sería la Humanidad que conocemos.

Y pasemos en nuestro estudio a tratar otro animal utilísimo al hombre, pero más humilde:

2. El Asno.—Los primeros jumentos que llegaron a América, como pasó con los caballos y demás ganados, fueron directamente a Haití. Los pidió el mismo Cristóbal Colón, como hemos visto.

Fernández de Oviedo [28], nos cuenta que "Hay assi mismo muchos asnos

[26] Constantino Bayle, S. J. Ob. cit. Cap. V, págs. 115-16.
[27] Ibidem, pág. 116.
[28] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.

en esta isla (Haití) de la casta de los que se truxeron de España, é mulas é machos que se han criado é se hacen muy bien acá".

Hablando del Perú, el Inca [29], nos refiere que "El primer Borrico que vi, fue en la Juridicion de el Cozco, Año de mil y quinientos y cincuenta y siete: comprose en la Ciudad de Huamanca, costó quatrocientos y ochenta Ducados... mandolo comprar Garcilaso de la Vega, mi Señor, para criar Muletos de sus yeguas. En España no valia seis Ducados, porque era chiquillo, y ruinejo. Otro compró despues Gaspar de Sotelo... Mulas, y Mulos se han criado despues acá muchos para las Recuas, y gastanse mucho, por la aspereça de los caminos".

Telesforo Aranzadi [30], que escribe en 1891, recuerda que el asno, *que todavía* "no ha llegado á Borneo, Celebes y Nueva Guinea, y vive medio salvaje en las islas de los Galápagos, fué tambien objeto de cuidados por parte de los conquistadores, como lo prueba la carta que desde Santo Domingo escriben á S. M. los oficiales reales en el día 28 de Julio de 1538: 'Señor: se enviaron á Mejico las dos docenas *de bestias asnales que V. M. manda*' ".

Por Real Cédula expedida en Valladolid, a 24 de enero de 1551, se da *licencia y facultad* a *Bernal Díaz, vecino de la ciudad de Santiago de Guatemala, para que de estos reinos y señoríos podáis pasar y paséis a la dicha provincia de Guatemala tres asnos garañones* [31].

Y así llegaron los primeros burros a América que, como arte de magia, convirtieron al indio, en su trato con este humildísimo y sufrido animal, nada menos que en un *Sancho Panza,* escudero leal de Don Quijote, porque no habrá ninguno que no sienta como suyos los gemidos de Sancho al perder su jumento:

—"¡Oh hijo de mis entrañas, nacido en mi mesma casa, brinco de mis hijos, regalo de mi mujer, envidia de mis vecinos, alivio de mis cargas, y, finalmente, sustentador de la mitad de mi persona, porque con veintiséis maravedis que ganabas cada dia mediaba yo mi despensa!" [32].

Y en efecto: ¡De cuántos trabajos, de cuántos sufrimientos y fatigas no relevó este paciente y dócil bruto al aborigen, desde su aparición en América!

3. El Bobino.—Hemos visto que Colón los pidió a España desde la Isabela; fueron, pues, a las islas primero e inmediatamente después de comenzada su conquista.

---

[29] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. Nono. Cap. XVIII, pág. 327.

[30] Ob. cit., pág. 43.

[31] B. Díaz del Castillo Ob. cit. Apéndice. T. III, pág. 339.

[32] Cervantes. *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha.* Primera parte. Cap. XXIII, págs. 236-237.

Sin embargo: en América ya había *vacas de la tierra.* Vacas que, naturalmente, no eran vacas y ocupaban una zona limitada en el norte. Tan no eran *vacas,* que eran *bisontes,* pero por su estampa parecida a una vaca algo extraña y por la costumbre de poner nombres españoles a todo lo nuevo que tuviese siquiera una lejana semejanza con *algo* determinado, sus descubridores les llamaron, como hemos dicho, *vacas de la tierra.* Gonzalo Fernández de Oviedo [33], nos los describe:... "á las espaldas de la provincia que llaman la Florida... son sueltos é ligeros animales é muy salvajes é innumerables en cantidad. La carne de ellos es buena, é el cuero es muy reçio, é la color de todos ellos es de leonado oscuro". Jamás pudieron domesticarse.

Este mismo autor, al hablarnos de las vacas de *verdad,* en la Española, escribe: "De las vacas digo lo mismo, (que de los caballos), en quanto á ser ya innumerables, pues que es notorio que en esta isla hay muy grandes hatos é vacadas é vale una rés un peso de oro, é muchos las han muerto é alançeado, perdiendo la carne de muchas de ellas, para vender los cueros y enviarlos á España, é cada año van muchas naos cargadas destas corambres... Público es que la viuda, muger que fué de Diego Solano, tiene diez é ocho é veynte mill cabeças deste ganado; y el obispo de Veneçuela, dean desta Sancta Iglesia de Santo Domingo, tiene veynte é çinco mill cabeças o mas... é de este número abaxo hay señores de mucha cantidad deste ganado" [34].

En el libro III, cap. XI, pág. 35, ya nos ha dicho [35]: "porque aviendo venido en nuestro tiempo las primeras vacas de España á esta isla, son ya tantas, que las naves tornan cargadas de los cueros dellas... Y por que mejor se entienda esto ser assi, digo quel arralde (quatro libras [36], é cada libra es peso de diez é seys onças - pag. 87) de carne vale á dos maravedis... é una vaca paridera un castellano".

Del Perú nos dice el Inca [37]: "Las Vacas, se cree, que las llevaron luego, despues de la Conquista; y asi se derramaron presto por todo el Reino. Lo mismo debia de ser de los Puercos, y Cabras; porque mui niño me acuerdo Yo averlas visto en el Cozco".

Y continúa: "Las Vacas tampoco se vendian á los principios, quando avia pocas; porque el Español que las llevava (por criar, y ver el fruto dellas) no las queria vender... El primero que tuvo Vacas en el Cozco, fue Antonio

---

[33] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. XL, pág. 422.

[34] Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.

[35] G. Fernández de Oviedo.

[36] En el cap. XXVI, pág. 211, nos ha dicho "que es cada arralde dos libras de á diez y seys onzas". Hay una manifiesta errata, pero como el diccionario de la Academia no trae la voz *arralde,* me es imposible saber a qué peso equivalía esta medida.

[37] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. Nono. Cap. XVII, pág. 220.

de Altamirano, Natural de Estremadura, Padre de Pedro, y Francisco Altamirano, Mestiços, Condicipulos mios".

Y este dato interesantísimo: "Los primeros Bueies, que vi arar, fue en el Valle de el Cozco, Año de mil y quinientos y cinquenta, vno mas, o menos, y eran de vn Cavallero, llamado Juan Rodríguez de Villalobos, Natural de Caceres: no eran mas de tres juntas, llamavan á vno de los Bueies Chaparro, y á otro Naranjo, y á otro Castillo: llevóme á verlos vn Egercito de Indios, que de todas partes iban á lo mismo, atonitos, asombrados de vna cosa tan mostruosa, y nueva para ellos, y para mi. Decian, que los Españoles, de haraganes, por no trabajar, forçavan a aquellos grandes Animales, a que hiciesen lo que ellos avian de hacer... los Gañanes que aravan, eran Indios, los Bueies domaron fuera de la Ciudad en un Cortijo, y quando los tuvieron diestros, los trugeron al Cozco, y creo, que los mas solemnes Triunfos de la Grandeça de Roma, no fueron mas mirados, que los Bueies aquel Dia". Y yo creo que tenían razón para admirar y reverenciar lo que esta muestra, de nueva cultura, significaba como símbolo de riqueza y aproximación a los esplendores y promesas de la nueva civilización que nacía.

Se extiende luego en comentarios sobre las primeras vacas que se vendieron en el *Cozco,* siempre con la misma amenidad y minucia que hacen tan atractivos e ingenuos sus relatos, pero por temor a ser demasiado prolijo y creer que para el fin que perseguimos es suficiente con lo copiado, prescindo de tan interesantes y detallados datos.

Más adelante, nos entera que, "las Vacas se hicieron montaraces en las Islas de Barlovento, tambien como las Yeguas..., Han multiplicado tanto, que fuera increible, si los cueros que dellas cada Año traen á España, no lo restificaran: ...Dicenme, que en estos tiempos, andan ya en el Perú, algunas Vacas desmandadas por los despoblados, y que los Toros son tan bravos, que salen á la Gente á los Caminos".

Los relatos del Inca, por su sencillez, por ese aire de familiaridad que les comunica, por su claridad, parecen narraciones o cuentos viejos del abuelo, al amor del hogar, en los atardeceres grises del invierno, de guerras, hazañas, fábulas, tradiciones y leyendas de su tiempo, que todos hemos oído de niños, sin pestañear, de los labios venerables del anciano. Por eso, no deja de referir sucesos o episodios insignificantes que atañen a su niñez o juventud y que completan y realzan otros de mucha mayor importancia y transcendencia. En este del arar de los bueyes, ¡los primeros que vieron en el Cuzco, con asombro y curiosidad infinita! nos cuenta, esta deliciosa anécdota de chiquillo, que le da color, viveza e inocente encanto al acontecimiento: "Acuerdome bien de todo esto, porque la Fiesta de los Bueies me costó dos docenas de açotes; los vnos me dió mi Padre, porque no fuí al Escuela; los otros me dió el Maestro, porque falté della". Es el remate irónico, burlón,

que el abuelo pone a su *historia* para romper la meditación... buscando la hilaridad de los nietecillos que, celebran con risas, la noticia sorprendente de que también al abuelo le *cascaban por malo* cuando era mozuelo y en su imaginación exaltada creen ver la cara triste y llorona del *pobrecito abuelín*...

Nadie ha escrito de Historia en América con más amor, con más imparcialidad, llaneza e íntimo entusiasmo que el Inca Garcilaso de la Vega. Se sentía indio, con racial orgullo, y hablaba embelesado de su patria y su familia indias; y profesaba un respeto y un cariño filial, subyugador, por su padre, su *Señor* —como él decía—; por los Conquistadores y por España. No es extraño, pues, que declarara con acentos de gentil soberbia: "A los Hijos de Español, y de India, ó de Indio, y Española, nos llaman Mestiços, por decir, que somos mezclados de ambas Naciones; fué impuesto por los primeros Españoles, que tuvieron hijos en Indias; *y por ser nombre impuesto por nuestros Padres, y por su significaciòn, me lo llamo Yo a boca llena, y me honro con él. Aunque en Indias, si á vno dellos le dicen, sois vn Mestiço, ó es vn Mestiço, lo toman por menos precio*" [38]

Sigamos con nuestras vacas:

---

[38] El Inca Garcilaso de la Vega. Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XXXI, pág. 340. Los subrayados son míos.

NOTA: Aunque nada tenga que ver la presente cita con *las vacas,* la inserto aquí por el valor moral de que goza, si comparamos el sentido que ha tenido y aun tiene esta palabra en México y el que se le da en España y se le ha dado en las Indias a la voz *mestizo.*

Como se sabe, el Inca Garcilaso de la Vega era hijo del Conquistador de este mismo nombre y de una princesa Inca. Vivió la mayor parte de su vida en España. Los *Comentarios Reales de los Incas,* relatan de una manera sencilla, amena, encantadora a veces, episodios, costumbres, guerras, etc., de Conquistadores y Conquistados. Respiran sus relatos amor y nostalgia por su patria lejana y por sus parientes indios y un respeto casi místico por su padre: *su Señor.* Habla de los conquistadores con admiración poco común y recuerda en su expatriación que en el Perú es despectiva la voz *mestizo,* que es él, pero que en España respetan, consideran y aman a los mestizos, porque al fin y al cabo, sabemos que son sangre de nuestra sangre y consecuencia de un nuestro amor. Si hay desprecio, es necesario buscarlo entre los criollos de América y sus mismos mestizos. Además, por nuestra cultura, por nuestra vejez como Pueblo, por nuestra espiritualidad, por nuestros sentimientos y por nuestra religión, desconocemos la *discriminación* de razas y en nuestro glorioso pasado, cuando éramos dueños de medio mundo y directores o guías de todo él, no se encuentra un solo caso de *racismo,* por el que se nos pueda acusar de *presumir* o *suponer* que nos considerábamos como una raza superior; cosa que sucede con más de dos naciones contemporáneas que suponen su *casta* excepcional y preeminente, engreída con sus éxitos materiales y pasajeros, y vacías de espíritu cristiano. No es, pues, extraño que el Inca, que vive en España y agradece las atenciones que le dispensan, el afecto que inspira y la *igualdad* racial en que vive, se exprese en la forma que hemos visto.

Cieza de León [39], también da fe de la existencia de éste y otros ganados en el Perú: "Por los campos se crían gran cantidad de vacas, cabras, yeguas y otras aves, y halcones para volarlos".

Nos recuerda Telésforo de Aranzadi [40], que "el 24 de Septiembre de 1546, escribía desde Méjico Fr. Bernaldo de Quirós en su Informe al Emperador sobre los disturbios del Perú: 'Si V. M. fuese servido de hacerme la merced de estas dos islas, yo las poblaré dentro de cuatro años de ganados, cabras, puercos y coris' ". . . y "en 1539 introdujo Fernán Gutiérrez el primer ganado vacuno en el Perú", al decir del P. Cappa, que añade: "En lo alto de la Cordillera es pequeño, y su pelo por lo suave, por su tamaño y consistencia parece lana".

Según otra cita del P. Cappa, en la misma obra, pág. 280, 46 de Aranzadi, "en frutos de la tierra y en ganados, ó lo que es igual, en las comodidades y bienestar que estas especies proporcionan, excedió nuestro virreinato á la metropoli en un 33 por 100 con relación al número de habitantes respectivos".

No puedo pasar sin copiar estos renglones de Aranzadi, pág. 47 de la obra citada, porque la sensación de amargura que le produce la injusta acusación constante que se oye en labios americanos sobre la expoliación española de sus tierras por la extracción desmedida de su plata y de su oro, le duele y mortifica como a cualquier español.

Refiriéndose al ganado vacuno, dice: "hoy día, organizado el comercio de exportación de carne y aun ganado vivo á Europa en gran escala. . . constituyen los ganados caballar y vacuno una riqueza inmensa é inagotable de procedencia española y de mucho más valor que todo el oro y la plata que pudo extraerse en tres siglos de dominación".

"Tan lejos hemos estado siempre de esa exclusiva sed de oro que sin ninguna razón se nos supone y que con menos razón todavía nuestros acusadores se quieren olvidar de atribuirsela á sí mismos, que los sacrificios de España en pro de la joven América, manifiestos y palpables aparecen en el hecho de que las colonias hispanoamericanas son de todas las regiones del globo las que mayor número de animales domésticos han recibido de la metropoli, las que más pronto los han tenido y en menor tiempo, asi como tambien han albergado el mayor número de especies domesticas, vueltas á la independencia con una rapidez y vitalidad que solo se comprende bien en aquella *tierra de la libertad,* donde coexisten ó se mezclan tal cúmulo de razas, sin aniquilamiento de ninguna", y. . . a otra cosa.

Corridas de toros hubo en México desde los comienzos de la Conquista,

[39] Ob. cit. Cap. LXXX, pág. 220.
[40] Ob. cit., pág. 46.

que, bien claramente, lo expresa Hernán Cortés en su *Quinta Carta de Relación* fechada en "la ciudad de Tenuxtitan (Tenochtitlán), a 3 de setiembre de 1526 años" [41]. Dice: "Otro dia, que fué de Sant Juan, como despaché este mensajero, llegó otro, estando corriendo ciertos toros y en regocijo de cañas y otras fiestas"...

Tienen, pues, las corridas de toros en México un abolengo de más de cuatrocientos años. Tal vez por eso, existen en este país tan excelentes toreros.

Y vamos con

4. Las Cabras.—Ya hemos nombrado algunas veces a las cabras en el curso de este modesto trabajo.

Ahora vamos a ver qué dicen de ellas, especialmente, historiadores de la época.

G. Fernández de Oviedo [42]: "Cabras se han traydo de España y de las islas de Canaria y de las de Cabo Verde, é algunos hatos hay deste ganado, é las que mejor acá prueban son las pequeñas de Guinea é de Cabo Verde é aquellas islas: pero de este ganado no hay mucho en estas islas"...

El Inca Garcilaso [43]: "Las Cabras, á los principios quando las llevaron, no supe á como valieron: Años despues las ví vender á ciento, y á ciento y diez Ducados. Pocas se vendian, y era por mucha amistad, y ruegos... Esto que he dicho, fue en el Cozco, Año de mil y quinientos y cuarenta y quatro, y quarenta y cinco. Despues acá han multiplicado tanto, que no hacen caso dellas, sino para la corambre".

Las cabras también se hicieron montaraces en algunos lugares de América. Llegaron al Perú en 1536 [44].

Como al hablar de ellas mencionan generalmente el ganado ovejuno también, vamos a dejar aquí al cabrío, del que, sin embargo hablaremos, para no separarlo del ovino, en el artículo siguiente.

5. El Ovino.—La oveja jamás se hizo salvaje. Su temperamento y condición no es agreste, sino estrictamente doméstico. Todavía se desconocen en algunas islas de Oceanía.

"Las ovejas las llevó al virreinato del Perú el capitán Salamanca, cuatro o seis años después de la llegada de los primeros españoles... Tal llegó á ser su abundancia, que en tiempo del Padre Cobo (1652) se vendía un carnero

---

[41] Hernán Cortés. *Cartas de Relación de la Conquista de Méjico*. T. II, pág. 232.
[42] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.
[43] Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XVIII, pág. 327.
[44] T. Aranzadi. Ob. cit., pág. 45.

por tres reales, y la arroba de lana por dos, y en *El Huérfano,* escrito por D. Juan Bautista Muñoz, á fines del siglo XVI [45], se dice que 'desde Illimo hasta Ferriñafe, pueblos de indios, espacio de cuatro leguas con dos poco más de ancho, se apacientan más de 80,000 cabezas de ganado ovejuno y cabrío, sin lo mayor y de otros géneros' " [46]...

Ya hemos dicho que Colón pidió "carneros vivos, y aun antes corderos y cordericas, mas fembras que machos," [47]... y las mandaron de España, porque Oviedo [48] nos dice que las "Ovejas se truxeron é carneros, de que se ha fecho é hay asaz ganado deste género".

Y tanto, que valía "un carnero un real. Yo digo lo que he visto en esto de los ganados, é yo los he vendido de mi haçienda en la villa de Sanct Juan de la Maguana á este presçio é menos" [49].

Y en Perú, "Las ovejas de Castilla, que las llamamos asi, á diferencia de las del Perú, pues los Españoles con tanta impropiedad las quieren llamar Ovejas [50], no asemejandoles en cosa algúna... No sé en que tiempo pasaron las primeras, ni que precio tuvieron, ni quien fue el primero que las llevó. Las primeras que vi en el Termino del Cozco, el Año de 1556 vendianse en junto a quarenta Pesos cada cabeça, y las escogidas á cinquenta... Tambien las alcançavan por ruego, como las Cabras" [51].

Agrega que en el año de 1560, "aun no se pesavan Corderos de Castilla en la Carniceria". Y desde 1590, en el Cozco, "vale un Cordero en el Rastro ocho reales, y diez cuando mucho". Es un dato elocuentísimo, que demuestra cómo y hasta qué extremo se multiplicaron en tan poco tiempo. Y añade: "La Lana tambien es tanta, que casi no tiene precio, que vale á tres, y quatro reales la arroba".

También Fernández de Oviedo habla "De las ovejas é ganados domésticos que hay en la tierra austral, en Tierra-Firme, en la gobernaçion de la Nueva Castilla, donde fué rey Atabaliba" [52]. Se refiere a las llamas, vicuñas, alpacas, guanacos...

A buen seguro que pocos de los que llevaron carneros, ovejas y corderos de España a América conocían el castizo refrán que captó Dumas en sus viajes por la península y que, como todas las expresiones populares encierra

---

[45] Ibidem. Así dice, pero es una evidente errata. Debe decir: XVIII.

[46] Idem.

[47] M. Fdez. de Navarrete. *Viaje de Colón.* MEMORIAL, pág. 250.

[48] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.

[49] Ibidem. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 85.

[50] Se refiere a las llamas, vicuñas, guanacos, etc., que como tantas veces, los españoles les pusieron el nombre arbitrario del animal español que se les parecía... en nada...

[51] El Inca. Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XX, pág 327.

[52] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. XXX, pág. 418.

un tesoro de psicología y filosofía viva, aunque son contados los que atienden los sabios consejos que brindan estas sentencias del alma del pueblo a todos. Dice: "Come cordero, por caro que cueste; vive en tu pueblo, por mal que te vaya, y bebe agua del rio, aun cuando esté turbia". Por no atenderlo ningún español, se hizo la América actual. Es verdad que "más vale un gusto que cien panderos" y ¿quién les quitó el gusto de traer los corderos a aquellos entusiastas conquistadores? A pesar de que "Dios consiente, mas no para siempre".

Y vamos con el conejo que, aunque no lo cito en la conferencia, fué por olvido, pues también de este animal vinieron ejemplares. Veamos.

6. El Conejo.—Según Aranzadi [53], "El conejo español existe cimarrón en la Jamaica, islas Falkland y algunas otras localidades". Fernández de Oviedo [54], dice que "Hánse traido conejos blancos é prietos á esta isla (Santo Domingo) é algunos hay en las casas de algunos vecinos particulares; pero no es grangeria útil". Y el Inca Garcilaso afirma [55]: "Tampoco avia Conejos de los Campesinos, que ai en España, ni de los que llaman Caseros; despues que Yo sali del Perú los han llevado". Y a continuación la sabrosa anécdota con que salpica de donaire e interés todos sus relatos: "El primero que los llevó á la Jurisdicion del Cozco, fue vn Clerigo, llamado Andres Lopez, Natural de Extremadura, no pude saber de qué Ciudad, o Villa. Este Sacerdote llevava en vna Jaula dos Conejos, macho, y hembra, al pasar de vn Arroio, que está diez y seis leguas de Cozco, que pasa por vna heredad llamada Chinchapucyn, que fue de Garcilaso de la Vega mi Señor: el Indio, que llevava la Jaula, se descargó para descansar y comer vn bocado, quando volvió á tomarla para caminar, halló menos vno de los Conejos que se avia salido por vna verguilla rota de la Jaula, y entrandose en vn Monte bravo, que ai de Alisos, ó Alamos, por todo aquel Arroyo arriba, y acertó á ser la hembra, la qual iba preñada, y parió en el Monte; y con el cuidado, que los Indios tuvieron, despues que vieron los primeros Conejos, de que no los matasen, han multiplicado tanto, que cubren la Tierra. De alli los han llevado a otras partes".

Es todo lo que he encontrado referente al conejo. De liebres no he leído nada. Probablemente este animal era común a ambos continentes, como el mismo conejo, en determinada especie, también los había en varios lugares del Nuevo Mundo. En México, p. ej. era el *tochtli*.

7. Las Gallinas.—Debo advertir que aunque las gallinas, las palomas

[53] Ob. cit., pág. 44.
[54] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.
[55] Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XXI, pág. 328.

y el gusano de seda *no son ganados,* por no romper el hilo de la conferencia, los incluyo en el capítulo de *Ganados.*

Según el Diccionario de la Real Academia, se llama *ganado* también al conjunto de abejas que forman una colmena y por lo tanto, creo poder incluir entre el *ganado* el *apícola.*

A continuación de la *Gallina,* voy a poner, como curiosidad, *el canario,* por tratarse de un ave que no indiqué, como traída de España, y ya en la pendiente de los disparates, nombraré también al pato y al ánsera, tampoco nombrados en la conferencia, pidiendo perdón por la libertad que me tomo y el desorden que ello significa.

Fernández de Oviedo [56], escribe: "Gallinas como las de Castilla no las avia; pero de las que se han traydo de España, se han fecho tantas que en parte del mundo puede aver mas". Y confirma [57]: "Hánse traido á estas islas (Haiti, Cuba, etc.) é á las otras comarcas é á la Nueva España é á la Tierra-Firme muchas gallinas é gallos de los nuestros de España, é hánse hecho muy bien y en grande abundancia".

Fr. Diego de Landa, hablando de Yucatán [58], nos cuenta: "Hánse dado a criar (los indios) aves de España, gallinas, y crian muchas a maravilla, y en todos los tiempos del año hay pollos de ellas".

Oviedo, al tratar de las diferentes tribus que pueblan "las provincias é rio de la Plata", dice de los *cohuiles:* "Aquestos indios comen muchas gallinas de acá de España, de la casta que allá han llevado los chripstianos" [59].

Es curioso cómo nombra este autor a los zopilotes o auras que conoció en América. Les dice: *Gallinas Olorosas,* que "Son de muy mala carne y peor sabor... y comen muchas suciedades y indios y animales muertos..." [60]. ¿Cómo pudo probarlos, me pregunto yo?

Y entra a darnos una noticia interesante y curiosa, como todas las suyas, el Inca Garcilaso [61]: "De las gallinas escrive un Autor, que las avia en el Perú antes de su Conquista, y hácenle fuerça para certificarlo çiertos indicios,... como son, que los Indios en su mismo Lenguage llaman á la Gallina, Gualpa, y al Huevo, Ronto, y que ai entre los Indios el mismo refrán, que los Españoles tienen de llamar á un Hombre, Gallina, para notarle de cobarde. A los cuales indicios satisfarémos con la propiedad del hecho".

"...tomando el Nombre, de Ronto, que se ha de escrivir Runtu... decimos que es Nombre comun, significa Huevo, no en particular de Gallina,

---

[56] Ob. cit. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 87.
[57] Ibidem. T. I. Lib. XIV. Cap. III, pág. 443.
[58] *Relación de las Cosas de Yucatán.* Cap. L, pág. 247.
[59] Ob. cit. T. II. Lib. XXIII. Cap. XII, págs. 192-93.
[60] *Sumario de la Natural Historia de las Indias.* Cap. XXXIX, pág. 178.
[61] Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XXIII, pág. 330.

sino en general de qualquier Ave brava, o domestica, y los Indios en su Lenguage, quando quieren decir de que Ave es el Huevo, nombran juntamente el Ave, y el Huevo, tambien como el Español, que dice, Huevo de Gallina, de Perdiz, o Paloma, etc. y esto baste para deshacer el indicio de el Nombre de Runtu".

"El Refran de llamar á vn Hombre Gallina, por motejarle de cobarde, es, que los Indios le han tomado de los Españoles, por la ordinaria familiaridad, y conversación, que con ellos tienen; y tambien por remedarles en el Lenguage,... porque los Incas, para decir Cobardes, tienen vn Refran mas apropiado, que el de los Españoles: dicen Huarmi, que quiere decir Muger, ... para decir Cobarde, en propia sinificacion de su Lenguage, dicen, Campa;... De manera, que el Refran, Gallina, para decir Cobarde, es hurtado del Lenguage Español, que en el de los Indios no lo ai, y Yo, como Indio, doi fee desto".

"El Nombre Gualpa, que dicen que los Indios dan á las Gallinas, está corrupto en las letras, y sincopado, ó cercenado en las silabas, que han de decir, Atahuallpa, y no es Nombre de Gallina, sino de el postrer Inca, que huvo en el Perú, que como diremos en su Vida, fue con los de su Sangre cruelisimo sobre todas las Fieras, y Basiliscos del Mundo".

"Pues como los Españoles, luego que entraron, prendieron al Tirano Ataphuallpa, y lo mataron en breve tiempo, con muerte tan afrentosa, como fue darle Garrote en pública Plaça, digeron los Indios, que su Dios el Sol, para vengarse de el Traidor, y castigar al Tirano, matador de sus Hijos, y destruidor de su Sangre, avia embiado los Españoles, para que hiciesen Justicia del".

"A esta falsa creencia, que tuvieron de los Españoles, se añadio otra burleria maior, y fue, que como los Españoles llevaron Gallos, y Gallinas, que de las cosas de España fue la primera, que entró en el Perú, y como oieron cantar los Gallos, digeron los Indios, que aquellas Aves, para perpetua infamia del Tirano, y abominacion de su Nombre, lo pronunciavan en el canto, diciendo: Atahuallpa, y lo pronunciavan ellos contrahaciendo el canto del Gallo".

"Y como los Indios contasen a sus hijos estas ficciones, como todas las que tuvieron, para conservarlas en su tradicion, los Indios muchachos de aquella edad, en oiendo cantar vn Gallo, respondian cantando al mismo tono, y decian: Atahuallpa. Confieso verdad, que muchos Condicipulos mios, y Yo con ellos, hijos de Españoles, y de Indias, lo cantamos en nuestra niñez, por las Calles, juntamente con los Indieçuelos".

"Esta fue la impusicion del Nombre Atahuallpa, que los Indios pusieron á los Gallos, y Gallinas de España".

Todavía toma por testigo al P. Blas Valera, que "dice en su elegante

Latín estas palabras: De aqui nascia, que quando su muerte (la de Atahualpa) fue divulgada entre sus Indios, porque el Nombre de tan gran Varon, no viniese en olvido, tomaron por remedio, y consuelo, decir, quando cantavan los Gallos, que los Españoles llevaron consigo, que aquellas Aves lloravan la muerte de Atahuallpa, y que por su memoria nombravan su Nombre en su canto: por lo qual llamaron al Gallo, y á su canto, Atahuallpa"... Y explica que si el P. Valera afirma que el gallo cantaba para *Honra y Fama* de su memoria, fue porque recibió la *Relación en el Reino de Quitu*... pero el la conoció "en el Cozco, donde hizo grandes crueldades, y tiranias... y los ofendidos, decian, que para eterna infamia, y abominacion de su Nombre, lo pronunciavan los Gallos cantando".

Filosóficamente añade: "cada vno dice de la Feria como le vá en ella". *¡Nihil novum sub sole!*

Y termina: "Con lo qual creo se anulan los tres indicios... y se prueba largamente, como antes de la Conquista de los Españoles, no avia Gallinas en el Perú".

8. Patos y Ansares [62].—De estos ánades había en América infinidad de especies, pero todas, exceptuando alguna en el Perú, eran salvajes.

Fernández de Oviedo [63], nos dice: "y lo mismo digo, (se refiere a lo expresado del pavo real), de las ánsares de Castilla, porque las que acá vienen no multiplican ni se dan bien como allá, aunque hay algunas ánades de las caseras de Castilla que se han traydo assi mismo, é hánse hecho muy bien é hay muchas dellas, puesto que destas hay acá naturales infinitas, pero mas chiquitas". Al decir ánsar alude al ganso.

En otro lugar, de la misma obra, relata cómo los cazaban en Jamaica [64], "...pónese el indio una calabaça tal como aquellas (calabazas ahuecadas que dejan flotar sobre el agua, solas) en la cabeça hasta los hombros, y todo lo demas de la persona tiene debajo del agua, y por un agujero pequeño mira a donde estan las ánsares: é pónese junto a ellas, é salta alguna ençima; é como él la siente, apartase muy passo, si quiera, nadando sin ser entendido ni sentido de la que lleva sobre si ni de otras... y quando está algo desviado... y le paresce que es tiempo, saca la mano y ásela por las piernas y métela debaxo del agua y ahógala y ponesela en la çinta, é torna de la misma manera á tomar otra y otras".

Ingenioso arte de cazar ánades en el agua que, no es privativo de Jamaica, y que debió estar extendido por toda América, porque recién llegado yo a este país, fuí gentilmente invitado por el rico y simpático hacendado

---

[62] Ver *Gallinas*, donde se explica por qué incluyo los *Patos y Ansares* en *Ganados*.

[63] Ob. cit. T. I. Lib. XIV. Cap. III, pág. 443.

tapatío Don Diego Moreno —tipo de caballero a la antigua usanza castellana, que sabía abrir su corazón, su hacienda y su bolsillo a sus huéspedes amigos, y que dejó en mi memoria un gratísimo recuerdo de acogedora hospitalidad y leal y sincera amistad— a su extensa y soberbia propiedad denominada *Guaracha,* en el fértil Estado de Michoacán. Guaracha tenía una grandiosa *ciénega.* Así la llamaban allí; *La Ciénega,* pero en realidad, era una vasta laguna formada por las aguas pluviales de la temporada y su profundidad no era menor, cerca de las orillas, de un metro o metro y medio, que crecía a medida que se alejaba uno de la ribera. Era el mes de noviembre, cuando se celebra San Diego, *Santo del amo.* La ciénega estaba repleta de patos y ánsares. Yo quise cazarlos y el generoso anfitrión me proporcionó una escopeta, cartuchos, un perro, un caballo y dos indios. Fuíme allá y al llegar, uno de los indios me dijo señalándome una enorme calabaza que flotaba en el agua cerca de la tierra: "Ahí está don Panchito. Le vamos a espantar los patos. Mejor vámonos a la orillita de enfrente".

Yo no comprendí, ni vi hombre viviente por allí. Sólo había patos; muchos patos. El me explicó: don Panchito estaba debajo de aquella calabaza que flotaba en el agua. La tenía puesta sobre su cabeza. Se acercaba lentísimamente a la víctima; no esperaba a que se le subiera encima como el indio de Jamaica; asía rápidamente las patas y tiraba, en un movimiento brusco, de ellas, metiendo al ánade bajo la superficie, sin que pudieran notarlo los compañeros que, bien podían pensar que se zambullía, y los colgaba en las lazadas que para el efecto tenía en un cinturón que llevaba puesto. Me maravilló el ingenio y habilidad de *Don Panchito* y allí permanecí ensimismado observándolo y admirándolo, más de media hora, hasta que salió a la superficie, junto a la orilla, con una *falda* de patos muertos, que recordaba algo a las de las bailadoras hawayanas, aunque las de éstas son de bejucos y aquélla era de plumas. Durante siglos este sistema *barato* y eficaz de cazar patos se había conservado; y creo que son muy pocos los que lo conocen y lo han visto, como yo.

El Inca [65] nos cuenta que "Los indios del Perú, no tuvieron Aves caseras, sino sola vna casta de Patos, que por semejar mucho á los de acá (España) les llaman asi los Españoles... Los Indios les llaman Nuñama"...

Y así lo corrobora Cieza de León [66], hablando también del Perú: "Por las casas de los indios se ven muchos patos"...

P. Mártir de Anglería [67], relatando las exploraciones de Alfonso Niño,

---

[64] Ibidem. T. I. Lib. XVIII. Cap. I, pág. 583.

[65] Ob. cit. T. I. Lib. Octavo. Cap. XIX, pág. 290.

[66] Ob. cit. Cap. LXV, pág. 192.

[67] *Décadas del Nuevo Mundo. Primera Década Oceánica.* Lib. VIII. Cap. I, pág. 82.

(1499-1500), por tierras de Paria y Cumaná, hace observar que "las mujeres (de aquella región) crían en las casas patos y ánades, como entre nosotros".

9. EL CANARIO.—De él diremos cómo, a las tierras de los pájaros de maravillosos plumajes, siluetas de fantasía y tamaños tan distantes como el que media entre el cóndor majestuoso, rey de los Andes, y el colibrí, punto irisado que se desprende del sol para libar el néctar de las flores en sus nerviosos y agilísimos vuelos, vino de España el elegante, delicado y armonioso canario, que con el dominio aflautado de sus arpegios, traía nuevas notas que agregar al pentagrama de las aves canoras de los bosques de ensueño de las Indias, para ser un hada más en sus alegres trinos.

"El Año de mil y quinientos y cinquenta y seis, vn Cavallero, Natural de Salamanca, que se decia Don Martin de Guzman, que avia estado en el Perú, bolvio allá, llevó mui lindos Jaeces, y otras cosas curiosas, entre las quales llevó en vna jaula vn Pajarillo de los que acá llaman Canarios, porque se crian en las Islas de Canaria" [68]. Y así entró el lindo y alegre pajarillo en el Perú.

Y pasemos a las abejas, que no nos deleitan con sus cantos; pero vuelan, nos regalan con su miel y nos alumbran con su cera; ejemplos de laboriosidad y organización.

10. EL APÍCOLA.—Abejas había en América, aunque distintas a las europeas. Fernández de Oviedo [69], nos dice de Haití: "Pero en esta Isla Española no hay abejas ni las he visto ni he oydo deçir que las haya. En Tierra Firme si hay muchas y de muchas maneras é diferencias, assi en el animal é forma de la misma abeja, como en el Sabor e Color de la miel é la diferençia de çera".

Y en el Lib. XXIX, Cap. XXI, pág. 111, reitera que en Nicaragua, en tierras de Nicoya, hay "mucha miel é çera, é las abejas no pican, é son desarmadas é tan pequeñas, como moscas de España, é negras".

Y por último, en el *Sumario de la Natural Historia de las Indias,* Cap. L, pág. 189-90, insiste: "Hay muchas abejas, que crian en las hoquedades de los árboles y son pequeñas del tamaño de las moscas, o poco más... y no pican ni hacen mal, ni tienen aguijón, y hacen grandes panales,... y la miel es muy buena y sana, pero es morena casi como arrope".

De idéntica o parecida manera se expresa Fr. Bernardino de Sahagún en el Libro UNDÉCIMO, cap. V, 11, pág. 391, de su *Historia General de las Cosas de Nueva España.*

---

[68] *Comentarios Reales de los Incas.* El Inca Garcilaso de la Vega. T. I. Lib. Nono. Cap. XXXIII, pág. 332.

[69] Ob. cit. T. I. Lib. XV. Cap. III, pág. 454.

Las abejas europeas, que hacen miel rubia oro, transparente, y *pican,* no sé cuándo vendrían, ni quién las traería, pero desde luego, y por las descripciones que hacen de las existentes en este Nuevo Mundo al tiempo de la Conquista, varios autores de la época, no las había.

11. El Cerdo.—Este animal era el más importante para los conquistadores, si se exceptúa el caballo. Desde luego, vino a América antes que el equino, aunque fuese hecho tasajo...

Lo primero que los españoles embarcaban como bastimento, en sus viajes, y llevaban en sus expediciones para descubrir, eran cerdos o, simplemente, tocino y salazones de carne de cerdo. En las incursiones y exploraciones todas, llevaban verdaderas piaras de estos animales. Véase, por ejemplo, la desdichada marcha a las Hibüeras, de Cortés.

Fernández de Oviedo [70], dice: "De ganado vacuno é de puerco se ha hecho mucho dello salvaje y tambien de los perros é gatos domésticos que se truxeron de España hay muchos dellos bravos por los montes".

"De los puercos se han alçado é ydo al monte tantos, que andan á grandes rebaños fechos monteses salvajes, assi dellos como de las vacas, porque los pastos son muchos é muy ordinarios".

Y más adelante: "De los puercos ha avido grandes hatos en esta isla, é despues que se dieron los pobladores a la grangeria de los açucares, por ser dañosos los puercos para las haciendas del campo, muchos, se dexaron de tales ganados; pero todavia hay muchos, é los campos estan llenos de salvagina, assi de vacas é puercos é perros monteses, como de muchos perros salvajes que se han ido al monte é son peores que lobos é mas daño hacen. E assi mismo muchos gatos domésticos que se truxeron de Castilla para las casas de morada" [71].

En el *Sumario* adelanta ya que "Puercos monteses se han hecho muchos en las islas que están pobladas de cristianos, asi como en Santo Domingo, y Cuba, y San Juan, y Jamaica, de los que de España se llevaron; pero aunque de los puercos que se han llevado a Tierra Firme se hayan ido algunos al monte, no viven, porque los animales asi como tigres y gatos cervales y leones se los comen luego" [72]

Cuando Cortés desembarcó en Trujillo, entregó a los habitantes de las isletas llamadas de los Guanajes, *pobladas,*... "unas puercas y un berraco que halló en Trujillo, y de los que traia de México, para que hiciesen casta, porque le dijo un español que era buena tierra para multiplicar con soltarles en

[70] Ob. cit. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 85.

[71] Ibidem. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág 400.

[72] G. Fdez. de Oviedo. *Sumario de la Natural Historia de las Indias.* Cap. XIX, págs. 151-52.

la isleta sin ponerles guarda. Y asi fué como dijo, que dentro en dos años hubo muchos puercos, y los iban a montear" [73].

En el Perú "El precio de los Puercos, á los principios quando los llevaron, fue mucho maior que el de las Cabras, aunque no supe certificadamente, que tan grande fue"...

"El Año de mil y quinientos y sesenta, valia vn buen Cevon en el Cozco diez Pesos, por este tiempo valen á seis, y á siete, y valerian menos, sino fuera por la manteca, que la estiman para curar la sarna del Ganado natural de aquella Tierra (llamas, vicuñas, etc.), y tambien porque los Españoles a falta de Aceite (por no poderlo sacar) guisan de comer con ella los Viernes, y la Quaresma [74]; las Puercas han sido muy fecundas en el Perú... A los Puercos llaman los Indios Cuchi, y han introducido esta palabra en su Lenguage para decir Puerco, porque oieron decir a los Españoles, coche, coche, quando les hablavan" [75].

Aranzadi cita el dicho de D. Juan Bautista Muñoz, escrito en *El Huérfano,* a fines del XVIII, tratando del Perú: "Entran en Saña cada año mas de 100,000 puercos de Lima y otras partes" [76].

Es maravilloso, quimérico, que en poco más de medio siglo, hubiese esta enormidad de animales, de los que no se hacía limitación alguna para la alimentación de los pueblos, antes bien, se mataban sin orden ni concierto, no solamente para comerlos, sino para utilizar las pieles, despreciando la carne y alanceándolos en los campos por deporte cinegético.

No siempre fué igual, pues, en los comienzos, se pagaron carísimos y se compraban las crías, pagando altos precios, en el vientre materno [77].

12. Las Palomas. (Ver *Gallinas*).—Oviedo [77], escribe:

"Hánze traydo muchas palomas duendas, é crianse bien é hay muchas en esta cibdad". (Santo Domingo).

Aranzadi afirma que se trajeron a América "palomas duendes y zuritas" [78].

En *Comentarios Reales de los Incas,* leemos: "Será raçon hagamos mencion de las Aves, aunque han sido pocas, que no se han llevado sino Gallinas, Palomas caseras, de las que llaman duendas. Palomas de Palomar, que se llaman Çuritas, o Çuranas, no se Yo que hasta aora las aian llevado" [79].

---

[73] Bernal Díaz. Ob. cit. T. III. Cap. CLXXXIII, pág. 74.

[74] No deja de parecer algo extraño que, precisamente los días de vigilia, guisaran con manteca de cerdo.

[75] El Inca. Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XIX, pág. 327.

[76] T. Aranzadi. Ob. cit., pág. 45.

[77] Ob. cit. T. I. Lib. XIV. Cap. III, pág. 443.

[78] Ob. cit., pág. 42.

[79] *El Inca Garcilaso.* T. I. Lib. Nono. Cap. XXIII, pág. 330.

Y Fr. Diego de Landa [80], hablando de los indios de Yucatán, dice: "Crian algunas palomas mansas, de las nuestras, y (se) multiplican mucho".

13. Gusano de Seda.—Nos remitimos al Cap. XXI, Lib. I, en que tratamos la *seda.*

14. El Camello.—No hemos hecho alusión a este rumiante en la Conferencia, y sin embargo, lo mandamos desde España para intentar su aclimatación en América, seguros de que podían prestar aquí un gran servicio en el transporte de mercaderías a través de los desiertos americanos. Desgraciadamente, acabaron con ellos.

T. Aranzadi [81], nos entera que, "el capitan Juan de la Reinaga, uno de los primeros pobladores del Perú, llevó á él los camellos, que se hicieron tambien cimarrones en ciertas tierras bajas, pero que fueron exterminados por los negros huidos en el siglo XVII".

Hay una nota; "(1)", que indica que toma la noticia del P. Ricardo Cappa, S. J., 1890. *Estudios críticos acerca de la dominación española en América,* parte 3a., "Industria agrícola y pecuaria llevada a América por los españoles".

El Inca [82], refiere que "Tampoco huvo Camellos en el Perú, y aora los ai, aunque pocos. El primero que los llevó (y creo, que despues acá no se han llevado) fue Juan de Reinaga, Hombre noble, Natural de Bilbao, que Yo conosci Capitan de Infanteria contra Francisco Hernández Giron, y sus secuaces, y sirvio bien á su Magestad en aquella Jornada. Por seis hembras, y vn macho que llevó, le dió Don Pedro Portocarrero, Natural de Trugillo, siete mil Pesos... los Camellos han multiplicado poco ó nada".

A América traíamos cuanto teníamos y creíamos que sería beneficioso a ella.

Damos aquí fin al Ganado y sus *acompañantes...* y en el siguiente Capítulo, vamos a tratar del perro, del gato y de las ratas.

---

[80] Ob. cit. Cap. L, pág. 247.

[81] Ob. cit., págs. 43-44.

[82] Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XVIII, pág. 326-27.

Capítulo XX

AMIGOS Y ENEMIGOS DEL HOMBRE

Ningún animal es tan amigo del hombre como el perro. El gato, por su amor al hogar en que vive, aunque arisco por temperamento, también es amigo del hombre, mas nunca tan leal y desinteresado como el perro. La rata es el enemigo constante, destructor, vehículo de diversas y peligrosas enfermedades que comunica al hombre por diferentes y variados conductos. De ellos vamos a ocuparnos en este capítulo en lo que se refiere a su introducción en América por los conquistadores y pobladores de este Nuevo Mundo.

1. El Perro.—Perros, los había en América, pero distintos a los europeos y como particularidad curiosa que los distinguía de los nuestros, tenían la de ser mudos.

Los primeros perros que los españoles llevaron al Nuevo Mundo, tenían por objeto auxiliarles en las guerras contra los indios, persiguiéndolos y apresándolos y también ayudarles en las cacerías de animales salvajes. En las citas que van a continuación pueden apreciarse cuántos valiosos servicios prestaron estos fieles animales a sus amos y en cuánta estima y consideración los tenían los conquistadores. Muchos de ellos, con el tiempo, se fueron a los bosques y se hicieron salvajes, y Oviedo asegura que son "muy dañosos" [1].

Los pueblos viejos, históricamente hablando, nos alimentamos, espiritualmente, de leyendas, y rara vez podemos constatar la existencia de un hecho ocurrido en nuestra edad de piedra, del bronce o del hierro. Esa poesía hecha historia, o esa historia plagada de poesía, sólo puede disfrutarla América, merced a los relatos y crónicas de sus conquistadores españoles y a las noticias que nos legaron los indígenas, bien de palabra, bien en escritos que, si pudieron realizarse, fué gracias a la paciencia, dedicación y amor que los misioneros pusieron de su parte para iniciarlos en la cultura occidental. Por este *hechizo,*

[1] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. XVIII, pág. 408.

nosotros podemos saber con certeza, no solamente la fecha del descubrimiento e invasión de cada región de América, sino cuántos fueron los invasores y hasta cuáles fueron sus nombres, condiciones, estados, habilidad, oficios é inclinaciones, y cuándo y cómo vinieron y se llamaban las primeras mujeres de su raza que los acompañaron y ahondando más, cuándo llegaron los primeros caballos y yeguas y su color, alzada y cualidades, y cuáles sus nombres y quiénes eran los mejores jinetes y así la fecha aproximada también de la llegada de cada especie de ganado y animales nuevos y las de las nuevas hortalizas y frutas y granos desconocidos que trajeron y de los que llevaron de América a España. Nada de eso es posible en la vieja Europa, y si algún pueblo de aquel venerable solar pudiera contar con la cantera de noticias fidedignas de que dispone América para su edad neolítica y eneolítica, se sentiría tan feliz y orgulloso, que esta historia de maravilla y a veces de romanticismo, sería lo primero que enseñara a su niñez y juventud y el más fuerte vínculo de su nacionalidad. Por razones que no caben en la mente de un europeo, estos hechos singulares se escamotean de la enseñanza de la juventud americana y, lo que es peor, cuando se refieren a ellos, se adulteran y se desfiguran. ¿Podría alguien de autoridad moral darnos la explicación?

Uno de los primeros perros que llegaron a América, se llamó *Beçerrillo*: era inteligente. Nos cuenta Oviedo: "¿Qué más vituperio puede ser para un cobarde que ganar sueldo una bestia entre los hombres, é dar á un perro parte y media, como á un ballestero? Este fué un perro llamado *Beçerrillo,* llevado desta Isla Española á la de Sant Johan, de color bermejo, y el boço de los ojos adelante negro, mediano y no alindado; pero de grande entendimiento y denuedo. É sin dubda, segund lo que este perro haçia, pensaban los chrispstianos que Dios se los avia enviado para la paçificacion de la isla, como la terçia parte dessos pocos conquistadores que andaban en la guerra, porque entre dosçientos indios sacaba uno que fuesse huydo de los chripstianos, ó que se le enseñassen, é le asía por un braço é lo constriñía a se venir con él é lo traía al real, ó adonde los chripstianos estaban: é si se ponia en resistençia é no quería venir, lo haçia pedaços, é hizo cosas muy señaladas y de admiración. É á media noche que se soltasse un preso, aunque fuesse ya una legua de allí, en diçiendo: 'Ido es el indio, o buscalo', luego daba en el rastro é lo hallaba é traía. É con los indios mansos tenía tanto conosçimiento como un hombre, y no les haçía mal. Y entre muchos mansos conosçia un indio de los bravos, é no paresçia sino que tenia juicio y entendimiento de hombre (y aun no de los neçios), porque como he dicho, ganaba parte y media para su amo como se daba á un ballestero en todas las entradas que el perro se hallaba. É penssaban los chripstianos que en llevarle yban doblados en número de gente é con mas ánimo, y con mucha razón, porque los indios mucho mas temian al perro que á los chripstianos;

porque como mas diestros en la tierra, ybanse por piés á los españoles é no al perro: del qual quedó casta en la isla de muy exçelentes perros, é que le imitaron mucho algunos dellos en lo que he dicho. É yo ví un hijo suyo en la Tierra-Firme, llamado *Leonçico,* el qual era del adelantado Vasco Nuñez de Balboa, é ganaba assi mismo una parte, é á veçes dos, como los buenos hombres de guerra, y se las pagaban al dicho adelantado en oro y en esclavos. É como testigo de vista, sé que le valió en veçes mas de quinientos castellanos que le ganó, en partes que le dieron en las entradas. Pero era muy especial é haçia todo lo que es dicho de su padre. Pero tornando á *beçerrillo,* al fin le mataron los caribes, llevandolo el capitán Sancho de Arango: el cual por causa deste perro escapó una vez de entre los indios herido é peleando todavia con ellos; y echóse el perro á nado tras un indio, é otro desde fuera del agua le dió con una flecha hervalada yendo el perro nadando tras el indio, é luego murió; pero fué causa que el dicho capitan Sancho de Arango y otros chripstianos se salvasen; é con cierto despojo los indios se fueron".

..."lo qual no fué pequeña perdida, porque aunque se murieron algunos chripstianos, no lo sintieran tanto los que quedaron, como faltarles el perro" [2].

Relata después un hecho relacionado con este perro, al que también se refiere Fr. B. de las Casas. Diéronle una carta a una vieja india y le dijeron: "Anda, vé, lleva esta carta al gobernador que está en Aymaco" que era una legua pequeña de allí: "é deçiale aquesto (Diego de Salaçar) para que assi como la vieja se partiesse y fuesse salida de entre la gente, soltassen el perro tras ella. É como fué desviada poco mas de un tiro de piedra, assi se hizo, y ella iba muy alegre, porque penssaba que por llevar la carta la libertaban; mas soltado el perro luego la alcançó, é como la mujer le vido yr tan denodado para ella, assentóse en tierra y en su lengua començó á hablar, é deçiale: 'Perro, señor perro, yo voy á llevar esta carta al señor gobernador' é mostrábale la carta ó papel cogido, é deçíale: 'no me hagas mal, perro señor'. Y de hecho el perro se paró como la oyó hablar, é muy manso se llegó á ella é alçó una pierna é la meó, como los perros suelen haçer en una esquina ó quando quieren orinar, sin le hacer ningún mal" [3]. Según, según, porque no digamos que el leal y astuto can estuvo muy galante con la dama...

La mitología nos habla de un perro de tres cabezas que guardaba la puerta del Infierno y se llamaba *Cancerbero,* pero este animal no dejó de ser una quimera. En la América de los siglos XV y XVI, la leyenda se hace carne y vive historia. En nuestro caso, el perro que defendía a los españoles,

[2] Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XVI. Cap. XI, pág. 483.
[3] Idem.

distinguía a los indios bravos de los mansos y se compadecía de la pobre india mensajera, se llamó *Becerrillo,* y, vivió entre los hombres, y no entre los fantasmas de una fábula.

Como hemos dicho, las Casas menciona también a *Becerrillo* [4] en la escena de la vieja mensajera: "sentose en el suelo y comenzóle a hablar en su lengua: Señor perro —le dijo— yo voy a llevar esta carta a los cristianos, no me hagas mal, señor perro, y estendiole la mano monstrandole la carta ó papel. Parose el perro muy manso y comenzola de oler, y alza la pierna y orinóla, como suelen hacer los perros á la pared, y así no la hizo mal alguno"...

Coinciden los dos relatos hasta parecer copiados el uno del otro.

También Fernández de Oviedo [5], nos narra otro ejemplo de *perros sabios,* sin mencionar sus nombres por olvido, o por desconocerlos. Al relatar la conquista de la Florida por Hernando de Soto, dice que se le escapó un indio que fué a meterse entre los suyos, cuando, "un perro gentil lebrel de Irlanda que acudió á la grita y entró entre todos los indios; é aunque passó por muchos, á ninguno asió sino á aquel que avia huydo que estaba entre la multitud, y túvole por el molledo del braço de tal manera, que el indio se echó é le prendieron".

De la estimación y cariño que estos hombres sentían por sus perros, da una idea este pasaje. Hallábanse perdidos en la Patagonia, buscando las naos de la segunda expedición al entonces ya conocido estrecho de Magallanes, capitaneada por Fray García Jofre de Loaysa, los hombres que habían ido a conocer la tierra. Entre ellos se encontraba el clérigo don Juan de Areyzaga, el cual cuenta a Gonzalo Fernández de Oviedo, con gran modestia y naturalidad, las peripecias de aquella expedición: "El día siguiente atravessaron por valles y montes, creyendo atajar su viaje, sin hallar qué comer sino unos granitos que nascen en aquellos campos, fructa no conosçida ni mala; y tambien hallaban algunas endriñas salvajes y no de buen sabor, y algunos ratones, con que se yban alimentando y supliendo su nescessidad, á falta de otros mejores manjares. É aviendo por muy buenos aquellos que les escusaban de morir de hambre, é siguiendo su camino se les quedó el perro, que no les pudo seguir de hambre y sed y de despeado. Algunos deçian que era bien que se lo comiessen, y el clérigo y otros fueron de contrario paresçer; y assi passaron aquel dia con trabaxo y sin comer" [6]... Mueve a ternura y admiración el sacrificio de estos hombres famélicos y agotados, dejándose morir de hambre antes que devorar al pobre *compañero* muerto por las privaciones y leal hasta el último aliento. Porque *el perro,* era para ellos eso: un *compañero* de aventuras, sufrimientos y combates.

---

[4] *Historia de las Indias.* Lib. II. Cap. LV, págs. 125-126.
[5] Ob. cit. T. I. Lib. XVII. Cap. XXIV, pág. 551.
[6] Ibidem. T. II. Lib. XX. Cap. VIII, págs. 41-42.

Una vez más, Oviedo [7], al hablar de las diferentes tribus que pueblan "las provinçias é rio de la Plata", dice de *los cohuiles,* que "Tienen muchos perros, como los nuestros grandes y pequeños, que ellos estiman mucho, los cuales allá no avia, y se han hecho de la casta que quedó de cuando Sebastián Gaboto y el capitán Johan de Junco anduvieron por aquella tierra". Y más adelante, refiriéndose a los *mecoreales*: "crian muchos perros de los nuestros, de que se sirven en la caça... pero no estan frecuentados (los indios) ni se comunican con los chripstianos hasta agora". Esto demuestra cómo se extendió este animal entre los aborígenes y la utilidad que en ellos encontraron.

Otro ejemplo conmovedor de la utilidad y nobleza de estos perros que acompañaban a los españoles en sus correrías, nos lo da Oviedo, que lo compara, sobrepasándolos, a otros, como "aquel can que en Epiro, reconosciendo al que avia muerto á su señor, mordiendo é ladrando constriñó á que confesasse su delito, ni me paresçe que es igual el can de Jason, liçio, que despues de muerto su señor, no quiso comer, é assi murió de hambre; ni se debe preferir aquel can llamado Hircano, que se echó en el fuego donde se ardia el cuerpo del rey Lisimaco, su señor".

Así es. La odisea que estos primeros perros de América vivieron con sus dueños no tiene parangón con ninguna otra *historia* o anécdotas de perros y los aficionados a la cría y disfrute de su compañía y utilidad, debían conocer sus hazañas y nombres y las razas, genuinamente españolas, que vinieron, tales como gozques, alanos, lebreles, mastines y tal vez, perdigueros, podencos, pachones y de presa, etc. Pero volvamos al caso que queremos relatar: Se trata del gobernador Diego de Nicuesa y su gente, cuando fueron en busca *del cacique de Veragua,* excursión que tantos sacrificios y penalidades les costó:

"Ya puestos en grandísima nescessidad é hambre, salió un venado muy grande, y el perro que tenian, aunque no podia tener de flaco, no faltó a su ofiçio y siguiole y entraron en la mar tan léxos que apenas los veya la gente; é perdida la esperança é vista dellos, vieronlos que volvian la vuelta de tierra é traia el perro assido el venado por la oreja, é sacóle hasta lo poner entre la gente: con el qual socorro é carne de aquel çiervo se esforçó mucho esta hambrienta y desconsolada gente, que en la verdad estaban todos que peresçian por falta de bastimento... loor de aqueste lebrel de Diego de Nicuesa. Porque estando él tan sin fuerças é nescessitado, se ofreçió al peligro de la mar é á perder la vida, por conservar la de su señor é de tantos necessitados, en que paresçio demás de la leal voluntad é ánimo de aquel lebrel" [8].

---

[7] Ob. cit. T. II. Lib. XXIII. Cap. XII, págs. 192-93.

[8] Ibidem. T. II. Lib. XXVIII. Cap. II, pág. 469.

Más adelante, en el Lib. XXIX, Oviedo vuelve a hacer mención del perro *leonçico,* que sabemos perteneció a Vasco Núñez de Balboa y era hijo del célebre "Beçerrico de la isla de Sanct Johan", que ya conocemos [9].

El sanguinario y cruel Pedrarias Dávila, hizo un escarmiento original en los indios de Nicaragua que apresaron a varios españoles, entre ellos al tesorero Alonso de Peralta, al hidalgo Çuñiga y los hermanos Baéças y se los comieron en unión de sus caballos: "Despues Pedrarias Dávila envió un capitán con gente á buscar los malhechores, é prendieron dellos diez é siete ó diez é ocho indios caciques é indios principales, é mandoles Pedrarias luego como un mártes, á diez é seys dias de junio de aquel año (1528), en la plaça de Leon, los justiciaron" [10] y fueron devorados por los perros.

En el mismo capítulo, habla de una batalla que dieron los indios a los españoles, en tiempo del capitán Francisco Fernández, teniente que fué de Pedrarias, "a çinco leguas de la cibdad de Leon, en la provinçia que se diçe de los Maribios", Nicaragua, donde los naturales "mataron muchos indios é indias viejas de sus mesmos parientes é veçinos, é desollaronlos, después que los mataron, é comieronse la carne é vistiéronse los pellejos, la carne afuera, que otra cosa del indio vivo no se paresçia sino solo los ojos, pensando, como digo, con aquella su invención, que los chripstianos huyrian de tal vista é sus caballos se espantarían... É de allí adelante se llamó aquella tierra, donde acaesçió lo que es dicho, la provinçia de los Desollados". Por Nicaragua, no andaban muy sobrados de caridad y compasión en ninguno de los dos bandos contendientes. ¡Vaya por Dios!

Otro escarmiento semejante y atroz, fué el que hizo Vasco Núñez de Balboa en la expedición que, partiendo del Darién, culminó en el descubrimiento de la Mar del Sur u Océano Pacífico. Sucedió que "Antes de llegar a las altas cimas de las montañas, entró en una región llamada *Cuarecua*: le salió al encuentro el cacique, que tenía ese mismo nombre"... pelearon, diéronse a la fuga los indios y entraron los españoles en el pueblo. "La casa de este (el cacique) encontró Vasco llena de nefanda voluptuosidad; halló al hermano del cacique en traje de mujer, y a otros muchos acicalados y, según testimonio de los vecinos, dispuestos a usos licenciosos. Entonces mandó echarles los perros, que destrozaron a unos cuarenta. Se sirven los nuestros de los perros en la guerra contra aquellas gentes desnudas, a las cuales se tiran con rabia, cual si fuesen fieros jabalíes o fugitivos ciervos, y los españoles no los encuentran menos leales en sufrir los peligros que los de Colofón o Castabala, que formaban escuadrones de perros para hacer la guerra; de

[9] Ibidem. T. III. Lib. XXIX. Cap. III, pág. 9.
[10] Ibidem. T. IV. Lib. XLII. Cap. XI, pág. 100.

suerte que los perros guardan en la pelea la primera línea, y jamás rehusan a pelear".

Aunque pudiera creerse otra cosa, a los indígenas les pareció de perlas el procedimiento empleado para castigar la sodomía, pues, "Divulgándose la severidad de los nuestros contra aquel linaje obsceno de hombres, los pueblos acudían como a Hércules, presentando a los que entendían estar contagiados de aquella peste, y escupiéndoles clamaban que los quitaran de enmedio, pues el contagio había inficionado a los cortesanos, y no al pueblo" [11].

Hemos hecho mención de Vasco Núñez de Balboa y del descubrimiento del Pacífico y no quiero desperdiciar esta ocasión, aunque nada tenga que ver con los perros, sin copiar las palabras que este coloso pronunció al *tomar posesión* de este mar. Para mí, es algo sublime. Nos las da a conocer Gonzalo Fernández de Oviedo [12]. El "mártes, veynte é cinco de septiembre de aquel año de mill é quinientos y trece, á las diez horas del dia, yendo el capitán Vasco Nuñez en la delantera de todos los que llevaba por un monte raso arriba, vido desde ençima de la cumbre dél la mar del sur, antes que ninguno de los chripstianos compañeros que allí yban, y volvióse incontinente, la cara háçia la gente muy alegre, alçando las manos y los ojos al çielo, alabando á Jesu-Cripsto y á su gloriosa madre la Virgen, Nuestra Señora; y luego hincó ambas rodillas en tierra y dió muchas gracias a Dios por la merçed que le avia hecho... Y mandó a todos los que con él yban que assi mesmo se hincassen de rodillas y diessen las mesmas gracias a Dios por ello"...

"...el capitan Vasco Nuñez, en nombre del Serenissimo é muy Cathólico Rey don Fernando, quinto de tal nombre, é de la Reyna Serenissima é Cathólica doña Johama, su hija, é por la corona é çeptro real de Castilla, tomó en la mano una bandera y pendón real de Sus Alteças, en que estaba pintada una imágen de la Virgen Sancta María, Nuestra Señora, con su prescioso Hijo, Nuestro Redemptor Jesu-Chripsto, en braços, (tal vez, la Virgen de Guadalupe) y al pié de la imágen estaban las armas reales de Castilla é de Leon pintadas; y con una espada desnuda y una rodela en las manos entró en el agua de la mar salada, hasta que le dió á las rodillas, é començose á passear, diçiendo: VIVAN LOS MUY ALTOS E MUY PODEROSOS REYES DON FERNANDO É DOÑA JOHANA, REYES DE CASTILLA É DE LEON É DE ARAGON, ETC., EN CUYO NOMBRE É POR LA CORONA REAL DE CASTILLA TOMO É APREHENDO LA POSSECION REAL É CORPORAL É ACTUALMENTE DESTAS

[11] P. M. de Anglería. *Décadas del Nuevo Mundo. Tercera Década.* Lib. I. Cap. II, págs. 199-200.

[12] Ob. cit. T. I. Lib. XXIX. Cap. III, pág. 11.

MARES É TIERRAS É COSTAS É PUERTOS É ISLAS AUSTRALES, CON TODOS SUS ANEXOS É REYNOS É PROVINÇIAS QUE LES PERTENESÇEN Ó PERTENESÇER PUEDEN EN QUALQUIER MANERA É POR QUALQUIER RAÇON É TITULO QUE SEA Ó SER PUEDA, ANTIGUO Ó MODERNO, E DEL TIEMPO PASSADO É PRESSENTE Ó PORVENIR, SIN CONTRADIÇION ALGUNA. É SI ALGUNO OTRO PRINÇIPE O CAPITAN, CHRIPSTIANO O INFIEL, O DE QUALQUIER LEY O SECTA O CONDIÇION QUE SEA, PRETENDE ALGUN DERECHO A ESTAS TIERRAS E MARES, YO ESTOY PRESTO E APAREXADO DE SE LO CONTRADECIR E DEFENDER EN NOMBRE DE LOS REYES DE CASTILLA, PRESSENTES E POR VENIR, CUYO ES AQUESTE IMPERIO E SEÑORIO DE AQUESTAS INDIAS, ISLAS E TIERRA-FIRME SEPTENTRIONAL E AUSTRAL CON SUS MARES, ASSI EN EL POLO ARTICO COMO EN EL ANTARTICO, EN LA UNA Y EN LA OTRA PARTE DE LA LINEA EQUINOÇIAL, DENTRO O FUERA DE LOS TROPICOS DE CANCER E CAPRICORNIO, SEGUND QUE MAS CUMPLIDAMENTE A SUS MAGESTADES E SUBCESSORES TODO ELLO E CADA COSA E PARTE DELLO COMPETE E PERTENESÇE, E COMO MAS LARGAMENTE POR ESCRIPTO PROTESTO QUE SE DIRA E SE PUEDE DEÇIR E ALEGAR EN FAVOR DE SU REAL PATRIMONIO, E AGORA E EN TODO TIEMPO, EN TANTO QUEL MUNDO TURARE HASTA EL UNIVERSAL FINAL JUICIO DE LOS MORTALES" [13].

Si a Don Miguel de Cervantes se le hubiera ocurrido llevar al extraordinario caballero Don Quijote al trance de descubrir un océano, que ofrecer a su Rey o a la sin par Dulcinea, difícilmente hubiese podido superar en desatinadas y sublimes declaraciones a este portentoso iluminado en sus idas y venidas por el mar, metido hasta las rodillas en él, ofreciendo el Universo a sus reyes, y su vida, para defenderles su regalo. Eran los españoles del siglo XVI, *un poco,* los españoles de siempre, porque, Oviedo, agrega todavía a este singular discurso, a manera de aclaración, esta soberbia e ingenua advertencia: "...como no ovo ni paresçió contradiçion alguna, lo pidió por testimonio, açeptando la possesión é señorío é jurisdiçion real e corporal é autoral con su mero é mixto imperio é absoluto poderio real, en nombre de Sus Magestades"...

Y se me ocurre preguntar: ¿Qué haría y qué diría tan excelso como romántico y leal Capitán, si hoy levantara la cabeza y resucitara de entre los muertos?...

Sigamos, prosaicamente, con nuestros perros. Anglería [14], relata de esta misma expedición de Vasco Núñez, su encuentro con el cacique Chiapes: "Toma Chiapes las armas; sale amenazador con gran muchedumbre para impedirles, no solamente el paso, sino también que se acerquen. Forman los nuestros sus lineas, aunque pocos en número; caen sobre los contrarios, y

[13] Mayúsculas, mías.

[14] Ob. cit. *Década Tercera.* Lib. I. Cap. III, págs. 201-202.

saludan a Chiapes primero con las escopetas y luego con la jauría de perros que el vulgo llama alanos".

No cede Vasco Nuñez ante la sodomía, aplicando, para estirparla, los mismos drásticos castigos. Ahora le toca al cacique Pacra. Lo refiere, otra vez, Mártir de Anglería [15]: "Acerca de las costumbres obcenas de Pacra y de otros desafueros suyos, los caciques limitrofes declararon muchas cosas ante Vasco, como ante un juez en su tribunal... y pedian que se impusiera el último castigo a Pacra, y así a aquella bestia feroz con sus tres caciques que le obedecían y tenían sus mismas costumbres, le echó los perros guerreros, y sus cadaveres destrozados los mandó quemar".

"De estos perros que emplean en los combates se refieren cosas maravillosas; se tiran a los indígenas armados lo mismo que a fugases ciervos o jabalies cuando se les azuza. Acaeció a veces no ser necesario usar de las espadas, flechas ni otros dardos para derrotar a los enemigos que salían al encuentro, pues en haciéndoles señal y soltando a los perros que iban delante del escuadrón, aterrorizados por la torva mirada y los inauditos ladridos de los perros, vacilaban y abandonaban la pelea y las filas... Sin embargo, no sucede así cuando se viene a las manos con los caramairenses y los caribes, pues son más feroces y más dispuestos para la guerra. Con la velocidad del rayo disparan flechas envenenadas contra los perros que les embisten, y matan muchos".

Ahora vamos a tratar algo de los perros en México. El primer perro europeo, que probablemente pisó tierra mexicana, no era perro, sino perra. Fué llevada a tierra por los hombres del Capitán Juan de Grijalva, en la segunda expedición que envió a descubrir el gobernador de Cuba, Diego Velázquez, en el ancón que denominaron *Boca de Términos,* y dice Bernal Díaz: "matamos diez venados con una lebrela y muchos conejos". Pero luego, al embarcar, se perdió; "y allí se nos quedó la lebrela" [16].

A buen seguro que lamentarían grandemente tan infausta pérdida, que los privaba de un insustituíble auxiliar.

La nao siguió su viaje hasta el río de Tabasco, que llamaron Grijalva y continuó hasta Ayagualunco; y luego, al río Banderas, y después, a "aquella isleta que ahora se llama San Juan de Ulúa". Y avanzaron más: fueron "descubriendo la costa adelante hasta la provincia de Pánuco". Volvieron a Cuba...

Corrió el tiempo: se formó "otra armada a las tierras nuevas descubiertas, y por Capitán de la armada el valeroso y esforzado don Hernando Cortés". Tropezó esta expedición con toda clase de dificultades que, para ven-

[15] Ob. cit. *Década Tercera.* Lib. II. Cap. II, pág. 213.

[16] Ob. cit. T. I. Cap. X, pág. 83.

cerlas, requirieron, a más de astucia, tiempo. Al fin se embarcó Cortés y tomó el derrotero, a velas desplegadas, rumbo a Cozumel. Allí supo de los dos españoles, en poder de indios, que se llamaban Gonzalo Guerrero y Jerónimo de Aguilar y recogió al último. "Cómo nos tornamos a embarcar y nos hicimos a la vela para el río de Grijalba" [17], dice Bernal Díaz. Y continúa: "Y luego mandó Cortés a un capitán que se decía Escobar que fuese en el navío de que era capitán, que era muy velero y demandaba poca agua, hasta Boca de Términos"... Desde que se abandonó, perdida, a la lebrela, había pasado mucho tiempo: meses... pero ¡qué sorpresa! Escobar, al llegar a Boca de Términos "HALLO LA LEBRELA que se hubo quedado cuando lo de Grijalva, y estaba gorda y lucía. Y dijo Escovar que cuando la lebrela vió el navío que entraba en el puerto, que estaba halagando con la cola y haciendo otras señas de halagos, y se vino luego a los soldados y se metió con ellos en la nao;..." [18] ¡Qué instinto de animal! ¡Con qué alegría sería atendida por los soldados!... ¡Perdida a la gente de Grijalva y hallada por la de Cortés! ¿Cómo pudo mantenerse y salvarse de los tigres durante tantos meses? ¿Verdad que es inexplicable, sorprendente? ¿Verdad que es simpático y tierno e impresionante este episodio?

Otro día, Bernal Díaz cita [19] la muerte del *lebrel* que llevaba, "muy bravo, que era de Rangel", cuando iba a la conquista de *Zimatán;*... "tiraron tanta flecha y vara, que de presto mataron el lebrel,"...

Gonzalo Fernández de Oviedo, en su Sumario, indicaba ya, hablando de Santo Domingo: "y así mismo muchos perros y gatos de los que llevaron de España para servicio de los pobladores que allá han pasado, se fueron al monte, y hay muchos de ellos y muy malos, en especial perros, que se comen ya algunas reses por descuido de los pastores, que mal las guardan" [20].

En *Comentarios Reales de los Incas,* Garcilaso de la Vega [21], refiriéndose a los animales que a su tierra llevaron los españoles, no conocidos de los indios, dice: "ni aun Perros de los castiços (es decir: de casta, de raza) para sus cacerías, como Galgos, Podencos, Perdigueros, Perros de Agua, ni de Muestra, ni Sabuesos de trailla, ó Monteros, ni Lebreles, ni aun Mastines para guardar sus Ganados, ni Gozquillos de los mui bonicos, que llaman Perrillos de falda: de los Perros, que en España llaman Gozques, avia muchos, grandes, y chicos". Lo más interesante de esta relación, es que con ella, nos da a conocer las castas caninas que existían entonces en España, y fueron

[17] Ob. cit. T. I. Cap. XXX, pág. 132.

[18] B. Díaz del Castillo. T. I. Cap. XXX, pág. 134. Las palabras escritas con mayúsculas, están con minúsculas en el texto original.

[19] Ob. cit. T. II. Cap. CLXIX, pág. 437.

[20] *Sumario de la Natural Historia.* Cap. II, pág. 88.

[21] T. I. Lib. Nono. Cap. XVI, pág. 323.

exportadas a América, notándose la falta del llamado *perro de presa* y el *pachón,* dejando en la duda de si ya existían en España estas variedades, tan españolas, o si aparecieron después, como resultado de inteligentes y caprichosas cruzas [22].

El Inca [23], comentando la cantidad de perros que se hicieron cimarrones en todas partes, nos da a conocer estas interesantes noticias: "En Santo Domingo, y en Cuba, y en las demás islas multiplicáran mucho mas, (los ganados), sino recibieran tanto daño de los Perros Lebreles, Alanos, y Mastines, que á los principios llevaron: que tambien se han hecho montaraces; y multiplicado tanto, que no osan caminar los Hombres, sino ván diez, o doce juntos: tiene premio el que los mata, como si fueran Lobos".

Y en el mismo libro, Cap. XXI, vuelve a insistir: "Perros castiços... no los avia en el Perú, los Españoles los han llevado. Los Mastines fueron los postreros que llevaron, que en aquella Tierra, por no aver Lobos, ni otras Salvaginas dañosas, no eran menester: mas viendoles allá, los estimaron mucho los Señores de Ganado, no por la necesidad, pues no la avia, sino porque los Rebaños de los Ganados remedasen en todo á los de España: y era esta ansia, y sus semejantes tan ansiosa en aquellos principios, que con no aver para qué, no mas de por el bien parecer, trujo vn Español desde el Cozco hasta los Reies, que son ciento y veinte leguas de camino asperísimo, vn Cachorrillo Mastin que apenas tenia mes y medio: Llevávalo metido en vna alforja que iba colgada en el arçon delantero; y a cada jornada tenia nuevo trabajo, buscando leche que comiese el Perrillo. Todo esto vi, porque veniamos juntos aquel Español, y Yo. Decia, que lo llevava para presentarlo por Joia mui estimada á su Suegro, que era Señor de Ganados, y vivía cinquenta, o sesenta leguas mas acá, de la Ciudad de los Reies. Estos trabajos, y otros maiores costaron á los principios las cosas de España á los Españoles, para aborrecerlas despues, como han aborrecido muchas dellas".

No es extraño, ni nuevo: el que crea, estima; el que lo hereda, desconoce y desdeña; los que siguen, ignoran y desprecian. Estimar, es alegría de la vida; desconocer, tiene sabor de ingratitud, porque es olvido; el desdén, le da amargura; la ignorancia, es velo espeso que oculta toda posibilidad a los goces del espíritu, y el despreciar, es envidia. Así evolucionó la obra, el esfuerzo y la ilusión de los Conquistadores, que soñaban, despiertos, en convertir a América, en una España mejor...

---

[22] Esto escrito, encuentro en el *Sumario de la Natural Historia de las Indias,* por G. Fdez. de Oviedo, Cap. XI, pág. 145, que tenían perros de presa, porque no los recomienda en la cacería del tigre: debe ser "can pequeño ventor o sabueso (y no con perro de presa, porque al perro que con él se aferra le mata luego, porque es animal muy armado y de grandísima fuerza) ".

[23] Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XVII, pág. 326.

Por último; estos perros, entre los buenos servicios que prestaron a los españoles, está éste que cita Don Telésforo Aranzadi [24]: "...los verdaderos perros del río Mackenzie son mudos, y perros de raza europea descendientes de los que hacia 1710 dejaron los españoles en la isla desierta de Juan Fernandez para destruír las cabras salvajes que abastecian á los corsarios, no sabian ladrar cuando Ulloa en 1743 visitó la isla; algunos al oirlo querian imitar, y tan mal lo hacian, que parecia que por conformarse al uso, aprendieron una cosa á la que habian sido hasta entonces extraños".

Acabamos con los perros, vamos con

2. Los Gatos.—En el transcurso de nuestro estudio los hemos ya citado al hablar de otros animales y ahora vamos a dar algunas referencias más que se ciñen por completo y particularmente a este felino.

Fernández de Oviedo [25], escribe: "que entre los españoles que se hallaron en la prisión de Atabaliba, uno dellos tenía un gato destos caseros: é acaso un dia vido el Atabaliba como tomó un ratón, y holgóse tanto de verlo, que rogó al dueño del gato que se lo diesse, é dióle por el gato mas de mil pessos de oro; y de ahy adelante, quando queria aver plaçer, traíanle ratones, é él soltaba el gato é los tomaba, é era para él una caça de mucho porte é risa".

No creo que haya habido gato en el mundo que haya alcanzado tan elevado precio.

En el Lib. XLVI, se contradice este autor [26], porque nos da la sorpresa de que "gatos como los de España en las casas, é tiénenlos en mucho los indios", hay en algunos lugares del Perú y no se comprende cómo su emperador Atahualpa, no los conocía y pagó por uno, a un español, más de mil pesos de oro. Estos gatos a que se refiere Oviedo, debían ser crías de los introducidos allí de España, y mi opinión la corrobora un historiador peruano, mestizo, tan serio como el Inca Garcilaso de la Vega, que sin titubear, afirma [27]: "Tampoco avia Gatos de los caseros, antes de los Españoles, aora los ai, y los Indios los llaman Micitu, porque oieron decir á los Españoles, miz, miz, quando los llamavan. Y tienen iá los Indios introducido en su Lenguaje este nombre, Micitu, para decir Gato. Digo esto, porque no entienda el Español, que por darles los Indios nombre diferente de Gato, los tenian antes, como han querido imaginar de las Gallinas"...

Poco más puede decirse de los gatos: vamos a ver qué nos cuentan de sus jurados enemigos:

---

[24] Ob. cit. *Conferencia,* pág. 13.
[25] Ob. cit. T. I. Cap. XXXII, pág. 221.
[26] Oviedo, Ob. cit. T. IV, Lib. XLVI. Cap. XVII, pág. 233.
[27] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. Nono. Cap. XX, pág. 328.

3. LAS RATAS.—En los *Comentarios Reales* [28], leemos: "las Ratas, que también pasaron con los españoles, que antes dellos no las avia", trajeron bastantes trastornos a estos pueblos, como a todos los que visitan.

"Ratones de los chicos hubo muchos, llamanles Ucucha". Pero a esta minucia no le daban importancia: hacían poco daño. Eran las ratas, ¡las ratas!, las verdaderamente temibles: "Apregonaban á ciertos tiempos del Año, que cada vno en su casa eche Rejalgar á las Ratas. Para lo qual guardaban mui bien todo lo que es de comer, y beber, principalmente el Agua, porque las Ratas no la atosiguen; y en vna noche todos los Vecinos á vna, echan Rejalgar en las Frutas, y otras cosas, que ellos apetecen á comer. Otro día hallan muertas tantas, que son innumerables".

Y no crean ustedes que esto de *innumerables* es un decir... que en Panamá, cuenta el autor, que a raíz de una de estas persecuciones rateriles, paseándose "vna tarde por la Ribera del Mar, hallé á la lengua del agua tantas, muertas, que en mas de cies pasos de largo, y tres, o quatro de ancho, no avia donde poner los pies; que con el fuego del Tósigo ván á buscar el Agua, y la del Mar les aiuda á morir mas presto".

No todo lo que se trajo podía ser bueno. Hubo también sus cositas malas.

Y con esto doy fin al Capítulo XX y vamos a seguir con los *Productos y Derivados* que se obtenían de la explotación del ganado que vino, otros animales y algunos vegetales, importados de España, también.

---

[28] *El Inca*. T. I. Lib. Nono. Cap. XXII, pág. 329.

Capítulo XXI

PRODUCTOS Y DERIVADOS

DE LO NUEVO QUE ENSEÑAMOS A HACER, O APROVECHAR O PERFECCIONAR Y CONSUMIR EN AMERICA Y OCEANIA

1. Salazones.—Ya hemos visto [1], al tratar de la dominación romana en España, que hace más de 2,000 años, exportábamos nuestras salazones a Roma. Esta industria era, pues, vieja en la península. En algunos lugares de América encontramos que ya dominaban la manera de conservar en sal ciertos alimentos, especialmente, el pescado [2]. Los conquistadores, y más exactamente, los primeros colonos, no hicieron en este sentido, sino enseñar nuestros métodos y aceptar o modificar los que encontraron, cuando creyeron que les convenía. Nada nuevo hay que agregar a esta técnica.

2. Cecina.—Lo expresado para las salazones, puede aplicarse a la cecina. En algunas regiones de América se empezaba a conservar la carne en sal, o al sol; en muy pocas. Donde se hacía, se enseñó a perfeccionar el procedimiento y en donde nada sabían de estos menesteres, lo aprendieron de los colonos nuevos.

Fr. Bartolomé de las Casas [3], al escribir *De la milicia que hubo antiguamente en los reinos del Perú,* nos dice: "Habia depósitos de sal, de carne seca y curada al sol sin sal, carne tambien salada, pescado salado y pescado sin sal, curado al sol, y otras cecinas".

Algo nuevo, sin embargo, hay que añadir al arte y a la industria cecinera.

---

[1] Al principio de la conferencia.

[2] Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. IV. Lib. XLIII. Cap. III, pág. 122, hablando del Perú, dice: "Salan los pescados, para su mantenimiento, como nosotros".

[3] *Apologética Historia.* Cap. LXVIII, pág. 176.

Nos lo cuenta Tomas Gage [4]. Es en alta mar, en la derrota de la isla de Guadalupe a San Juan de Ulúa. "Durante la primera semana casi no comimos otra cosa que tortugas, y como no las habíamos visto jamás, nos parecían monstruos de la mar. Algunas tenían mas de una vara de ancho y su concha era tan dura que podria pasar la rueda de una carreta por encima sin quebrantarla".

"Cuando las abrieron por primera vez, nos quedamos atónitos del gran número de huevos que crian, teniendo lo menos mil en su cuerpo. Nuestros españoles hacian excelente sopa de tortuga con varias especias. La carne de estos animales parece más bien ternera o gallina que pescado, y estando *salada y colgada dos o tres dias al aire sabe realmente a cecina* [5]. Muchos dias dejámos a un lado nuestras aves, nuestro carnero, nuestra vaca y nuestros jamones, cuando teniamos para satisfacer el apetito de nuestros estómagos abundancia de esta *ternera marina*".

Dos cosas creo deducir de la anterior noticia: *Primera*: Que fueron los marinos españoles y no ningún *chef* inglés o *gourmet* francés, los que inventaron y llevaron la exquisita y exótica *sopa de tortuga* a Europa, y *Segunda*: que no habiendo noticias anteriores de la *cecina* de tortuga, también corresponde a España el descubrimiento o invención de esta salazón o *pescado o abadejo cecial.*

3. Chacina.—Más particularmente, se entiende por chacina, la carne de *cerdo* especialmente adobada, que se suele utilizar para la confección de chorizos y otros embutidos, y claro está que, si no tenían cerdos, ni hacían chorizos, ni embutidos, no había *chacina* y la aprendieron de los colonos españoles.

Tengo una referencia curiosa que hace mención al comer de las tripas, pero no parece que fueran rellenas de cosa alguna. Mejor se identifica con el manjar que en México se conoce con los nombres de *tripitas* y *machitos* y que, por cierto, no lo he visto en ninguna otra nación de las que conozco. Esta referencia la da Gonzalo Fernández de Oviedo y me parece interesante. Fr. Francisco de Bobadilla, por mandado del Gobernador Pedrarias Dávila, interrogó a varios indios, de diferentes clases sociales, en Nicaragua, para averiguar cuáles eran ya cristianos y cuáles no. El interrogatorio, con sus preguntas y respuestas, ocupa varias páginas de su Historia, en el tomo IV, y de estos diálogos, se saca la consecuencia lógica y natural, de que ninguno era realmente cristiano, a pesar de que los había ya bautizados. Tomo de esta

[4] Ob. cit. Primera Parte. Cap. sexto, pág. 52.
[5] Subrayados mios.

colección de coloquios el que menciona las tripas comestibles para demostrar que se comían sin rellenar. *F,* será el fraile e *Y,* el indio.

"El caçique Avagoaltegoan dixo que era chripstiano é que se llama don Francisco.

"F.—¿Es bueno ser chripstiano?

"Y.—Creo que si.

"F.—¿Por qué lo crees?

"Y.—Porque los chripstianos me han dicho que el chripstiano, cuando se muere, va al parayso, y el que no lo es, se va al infierno con el diablo.

"F.—¿Quién crió el çielo é la tierra y estrellas é la luna é al hombre é todo lo demás?

"Y.—Tamagastad é Çipattoval; é Tamagastad es hombre é Cipattoval es muger".

Como se ve, no basta estar bautizado y presumir de *Don Francisco,* para ser *Chripstiano.* Y sigue:

"F.—Esta carne humana que comés ¿como lo hacés, si es a falta de manjares, o por qué?

"Y.—Como se haçe es que se corta la cabeça al que ha de morir é háçesele el cuerpo pequeños pedaços, é aquellos échanse á coçer en ollas grandes, é allí échase sal é axi é cebollos de mahiz, é con mucha alegria golosa siéntanse los caçiques en sus duhos [6], é comen de aquella carne, é beben maçamorra é cacao. E la cabeça no la cuesçen ni assan ni comen; pero pónese en unos palos que están fronteros de los oratorios é templos. Y esta es la çeremonia que tenemos en comer de aquesta carne, lo qual nos sabe como de pavos ó puerco ó de xulo (id est, de aquellos sus perros) ques presçioso manjar entre nosotros; y este manjar de la carne humana es muy presçiado. Las tripas destos que assi comemos, son para los trompetas, á quien llamamos *escoletes,* é los que les tañen al caçique con las trompetas en tanto quel come é las fiestas, é quando el señor se va a echar" [7].

Estos no son chorizos ni embutidos, precisamente: ¿Verdad?

4. Embuchados.—Es tripa rellena de carne de cerdo. No existía antes de la Conquista.

5. Jamón.—No lo incluí en la conferencia, pero es necesario nombrarlo, porque se vende en el mercado en diferentes preparaciones a cual más sabrosa y en toda América se han logrado verdaderos éxitos en su confección. En el siglo XVI, no se condimentaba más que el *crudo,* conocido hoy día con el

---

[6] Especie de banquillo.

[7] Oviedo. Ob. cit. T. IV. Lib. XLII. Cap. I, págs. 394 y siguientes.

nombre de su prototipo: *Serrano;* y el *dulce* o cocido en vino blanco o mejor de Málaga u Oporto.

Claro es, que si no había cerdos en América, tampoco había jamones.

6. HARINA.—Nos referimos a la de trigo en especial. Tampoco coloqué este producto entre los traídos por los españoles a América, al dictar la conferencia. Había entonces que abreviar.

El primer molino que se instaló en América para la molturación del trigo, una reliquia perdida a la que se le debía rendir un culto simbólico en cada altar patrio de los países trigueros americanos, nos lo describe con copia de románticos y casi mitológicos datos el P. Las Casas [8], al referirnos que el 29 de marzo de 1493, la gente de la Isabela estaba diezmada y doliente. Apenas había entre ellos algún sano. La falta de bastimentos y las menguadas raciones tenían a los supervivientes débiles y agotados. No había harina y quedaba poco trigo. Fué entonces cuando sacando fuerzas de flaqueza, se hizo el milagro, y surgió, como por encanto, el primer molino de trigo en América —!168 días después de haber visto la primera tierra del Nuevo Mundo!— construido, como era natural, con elementos rudimentarios, fabricado por hombres esforzados, que más parecían fantasmas o espíritus en pena que seres humanos: "...y porque ya se acababa el bizcocho, y no tenían harina sino trigo, acordó (el Almirante) hacer una presa en el rio grande de la Isabela para una aceña, y algunos molinos, y dentro de una buena legua no se halló lugar conveniente para ellos; y, porque la gente de trabajo y los oficiales mecánicos, los mas estaban enfermos y flacos, y hambrientos, y podian poco, por faltarles las fuerzas, era necesario que tambien ayudasen los hidalgos y gentes del Palacio, o de capa prieta, que tambien hambre y miseria padecian, y a los unos y a los otros se les hacia a par de muerte ir a trabajar con sus manos, en especial no comiendo..."

Este fué, pues, el primer molino que se construyó en América, no como negocio, sino por necesidad, por aplacar el hambre, y por hombres famélicos y desbaratados. Fué el único en su clase, porque después, los que se han hecho, han sido para ganar dinero y, con el esfuerzo ajeno, y muchos de ellos, han hecho ricos a sus propietarios molineros.

Gómara [9], nos cuenta: "Cuando en México hicieron molino de agua, que antes no lo habia, tuvieron gran fiesta los españoles y aun los indios, especial mujeres, que les era principio de mucho descanso; mas empero un mexicano hizo mucha burla de tal ingenio, diciendo que haria holgazanes los hombres é iguales, pues no se sabria quién fuese amo ni quién mozo, y aun

[8] *Historia de las Indias.* Lib. I. Cap. XCII, pág. 325.
[9] Ob. cit. T. II. Cap. CCXLV, pág. 289.

dijo que los necios nacian para servir; y los sabios para mandar y holgar". No andaba muy errado este fino filósofo mexicano.

Después, el P. Sahagún nos explica cómo vendían la harina y el pan en la capital de México. Copiamos: "El que vende harina de Castilla, suele llevar el trigo al molino, y la harina que vende es bien molida y deshojada, tan blanca como la nieve; el que es mal tratante en esto de la harina que vende, es mal molida ó frangollada, y para aumentarla, suelen mezclarla con maiz molido que parece tambien harina" [10].

En todo tiempo, en todas partes, el fraude se ha ejercido y el afán de lucro mata todo escrúpulo.

¿Y el pan? "El buen panadero tiene estas propiedades: que sabe bien cernir la harina, amasarla, sobarla, henchir los panes, leudarlos [11] y hacer tortas, meter en el horno, y cocer bien el pan; y el que vende es blanco, bien cocido, tostado, y a las veces quemado o moreno; y por el contrario, mal cocido y si está como ha de estar, y no está avinagrado, es sabroso, suave y dulce" [12].

Entonces, como ahora, se procuraba dar la pieza de pan del menor tamaño posible, pero las autoridades aquellas, como éstas, obligaban a que este artículo de primera necesidad, en su elaboración y condiciones de venta, cumpliera con ciertos requisitos; por eso Cortés, en las Ordenanzas de 1525, obliga: "Item: Que las panaderias que vendieren pan lo vendan en la plaza pública, y el pan sea del peso que fuere ordenado por el consejo de la dicha villa..."

"Item: Que las dichas panaderias vendan el dicho pan bien cocido, é sacado de agua, porque lo suelen dejar por cocer porque pese mas..." [13]

Es seguro que, por aquellos días, empezaron a sonar en los oídos atentos a las nuevas voces, de los sorprendidos indígenas, los viejos refranes castellanos que rezan: "Donde no hay harina, todo es mohina"; "Donde no hay pan, buenas son tortas"; "Pan con ojos, queso sin ojos y vino que salte a los ojos..." "No se ganó Zamora en una hora...", todo es cuestión de tiempo, de *paciencia y barajar...*

7. LECHE, MANTEQUILLA, CREMA, QUESO.—Es natural que todos estos artículos fueran nuevos en América. De los animales que tenían, sólo las llamas, vicuñas, guanacos y alpacas eran capaces de producir leche para la alimentación del hombre, pero está probado que los incas, dueños absolutos y beneficiarios únicos (en su imperio), de estos rumiantes, no supieron o

[10] Fr. Ber. de Sahagún. Ob. cit. Lib. décimo. Cap. XIX, págs. 220-21.

[11] Fermentarlos.

[12] Fr. Ber. de Sahagún. Ob. cit. Lib. décimo. Cap. XIX, pág. 221.

[13] Lucas Alamán. *Disertaciones sobre la Historia de México*. T. IV. Apéndices, págs. 129 y 130.

no quisieron aprovechar este alimento que brindaban sus bestias de carga.

Las vacas, cabras y ovejas dieron al Nuevo Mundo, a más de su carne, su piel y hasta sus huesos para la confección de la cola, su leche y con ella, el hombre nuevo en Indias enseñó a hacer la mantequilla, la crema y el queso, alimentos de los que no se puede prescindir hoy.

El Inca [14], que tanto ama a su patria, el Perú, nos describe con lujo de detalles las menores minucias de sus costumbres, dejando a la posteridad un tesoro de recuerdos y referencias de inestimable valor. Del uso de la leche y sus derivados, nos cuenta: "De la Leche del vn Ganado, ni del otro, (llamas, vicuñas, guanacos, etc.), no se aprovechavan los Indios, ni para hacer Queso, ni para comerla fresca... En mis tiempos llevavan Queso de Mallorca al Perú, y no otros, y eran mui estimados. A la Leche llaman Nuñu", (los indios)...

El mismo autor [15], al hablarnos de las vacas, que *se hicieron montaraces* en casi toda América, advierte que: "tambien tienen algunas recogidas (los colonos), en sus hatos, solo por goçar de la leche, queso y manteca dellas".

Francisco López de Gómara [16], al referirse al ganado en general, en Indias, escribe: "Carecian de bestias de carga y *leche;* cosas tan provechosas como necesarias a la vida; y asi estimaron mucho el *queso,* maravillados que la *leche* se cuajase... Espantaronse de los caballos y toros; quieren mucho los puercos, por la carne; bendicen las bestias, porque los relievan de carga, y ciertamente les viene de ellas gran bien y descanso, porque antes ellos eran las bestias".

8. Manteca de Cerdo.—Es obvio asegurar que sin cerdos, no podía haber manteca de cerdo.

9. Huevos.—Seguramente, aunque no recuerdo haberlo leído, los indígenas de ciertos parajes de América, comían huevos de pípilas (pavas), chachalacas y otras aves, como, por ejemplo, patas y ánsares, y también, de caguamas o grandes tortugas marinas, pero el huevo de gallina común, europeo, el de casi único consumo actual, ése, no lo conocieron, puesto que carecían de esta ave.

10. Dulces y Golosinas.—Ya en los capítulos II y VIII hemos consignado varios de los dulces y golosinas cuyas recetas venían en el equipaje de las mujeres que de España llegaban y aún entre los hábitos de algún fraile goloso, que era de fama, en España, la suculencia de los fogones monasteriles. También Fr. Tomás Gage nos entretiene con la enumeración y alusiones

[14] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. octavo. Cap. XVI, pág. 287.
[15] Ibidem. T. I. Lib. Nono. Cap. XVII, pág. 326
[16] Ob. cit. T. II. Cap. CCXLIV, pág. 288.

constantes a los dulces y golosinas que en todo momento devoraba su incontenida e invencible glotonería. Muchos de aquellos dulces, que el tiempo borró de los recetarios españoles, se siguen elaborando, todavía, en cocinas hispano americanas y en sus llamadas *dulcerías* típicas.

Es innecesario nombrar los productos que, inmediatamente después de la Conquista, se empezaron a hacer con huevos, harinas, leche, manteca y mantequilla, azúcar, etc. todos artículos nuevos en Indias.

Cuando Fr. Tomás Gage embarcó en Cádiz camino de Manila, pasando naturalmente, por Nueva España, oyó en Jerez, de labios del P. Calvo, la lista de vituallas que había comprado, para tan larga travesía, destinada a los frailes de su orden que partían con él, en el mismo barco. Es una relación muy interesante, porque nos enseña el inventario de los bastimentos que los conventos solían suministrar a sus misioneros cuando salían de España a sus casas de ultramar. Como puede verse, no olvidaban los dulces y golosinas que ayudaran a aliviar las penalidades y vigilias del viaje. Dice el P. Gage [17]: "Leyónos (el P. Calvo) una larga factura de todo lo que habia comprado para nuestro consumo a bordo: tanto pescado, tanta carne, tantas ovejas, tanto tocino, tantos jamones, tantas gallinas, tantos barriles de galleta blanca, tantos jarros de vino de Cazalla, tantos sacos de arroz, tantos cajones de pasas, tantos cofines de higos, tantas aceitunas, tantas alcaparras, tantos limones, tantas naranjas dulces y naranjas agrias, tantas granadas, *tantos confites, dulces, conservas, mermeladas y toda especie de jaleas de Portugal*" [18].

Me imagino con qué envidia y embeleso mirarían aquella suculenta despensa los demás pasajeros y tripulantes que, obligados por la costumbre, debían llevar los comestibles *individuales* que pensaran consumir en el viaje y tenían que estar, forzosamente, de acuerdo con las posibilidades económicas de cada cual. Porque, señores, en variedad, poco más de lo leído por el P. Calvo, lleva un transatlántico moderno para mantener el pasaje. Echo de menos, sin embargo, el aceite y el vino, porque el de *Cazalla* que nombra, no es propiamente vino, sino aguardiente. Ahora bien: "...luego, abriendo su bolsillo, nos dió para los gastos de aquel dia, y para que comprásemos en Jerez lo que deseáramos llevar a Cadiz, sin contar el importe del viaje..." [19] Probablemente entonces, compraron el aceite y desde luego, el vino.

Todo este relato es sugestivo, porque demuestra cómo salían de España dulces de todas clases para América, aunque de éstos del P. Gage y compañeros monjes, es de suponer que no llegara ni el aroma.

Y con las mismas golosinas se encontraban al llegar al Nuevo Mundo:

---

[17] Ob. cit. Primera Parte. Cap. segundo, pág. 32.

[18] Los subrayados, son míos.

[19] *Viajes de Tomás Gage a la Nueva España.* Primera Parte. Cap. segundo, pág. 33.

Gage nos dice lleno de satisfacción que al desembarcar, por primera vez, en Veracruz, y ser presentado al Prior del convento de Santo Domingo, en unión de otros religiosos que venían con él en la misma nave, éste "nos acogió muy amistosamente, nos regaló algunos dulces", ...y en la celda prioral, se quedó perplejo: "la china y la porcelana llenaban sus alacenas y aparadores, y esos vasos y cuencos preciosos contenian almibares y dulces delicados" [20]. A nuestro buen fraile se le hacía la boca agua, y a partir de este instante no desaprovechó ninguna de cuantas ocasiones se le presentaron, y fueron muchas, para satisfacer su apetito desordenado y regalarse el paladar con deliciosas confituras y sencillas chucherías, como se complace en contarnos repetidas veces a lo largo de su obra y cómo, en lo tocante al chocolate, tendremos oportunidad de constatar en el capítulo que trata de esta deliciosa bebida india.

11. Lana, Seda y Tejido de Lino.—En el gran Imperio Inca, había lana: lana de sus vicuñas, de sus llamas, de sus guanacos o de sus alpacas; en el resto de América se desconocía esta materia y, desde luego, en toda ella, se ignoraban las ovejas, que son las productoras de la lana que se utiliza en la casi totalidad de las telas *de lana* que se fabrican hoy, pues, aunque todavía se hacen tejidos de la *lana peruana,* es en insignificante cantidad comparada con el de oveja europea.

En México, según Joseph de Acosta [21], y también en el Perú, al principio se dejaba perder la lana "hasta que se pusieron obrages, en los cuales se hacen paños y frazadas, que ha sido gran socorro en aquella tierra para la gente pobre, porque la ropa de Castilla es muy costosa. Hay diversos obrages en el Perú; mucho mas copia de ellos en Nueva España, aunque ahora sea la lana no ser tan fina, ahora los obrages no labrarla tan bien, es mucha la ventaja de la ropa que va de España, á la que en Indias se hace".

El Virrey don Antonio de Mendoza, atento a las necesidades de sus gobernados, llevó a México "oficiales de seda y paño, vidrio, molde y moneda" [22]. Y así, desde su *primer* alto Mandatario, México se incorpora, en lo industrial, a los conocimientos de la metrópoli, que se los imparte con el amor de una madre orgullosa de su hija.

Y que había buenos oficiales de seda en España, nos lo dice Münzer (1494) [23]. En Granada: "Abunda en seda como no la hay mejor en el mundo" y en Valencia: "También se cria y trabaja la seda en gran abundancia y

---

[20] *Los Viajes de Tomás Gage a la Nueva España.* Cap. VII, pág. 59.
[21] Ob. cit. Lib. cuarto. Cap. XXXIII, pág. 418.
[22] Fco. López de Gómara. Ob. cit. T. II. Cap. CLXIII, pág. 106.
[23] *Viajes por España y Portugal,* págs. 18 y 45.

buena calidad... Vimos en Valencia innumerables talleres donde trabajan la seda".

El Inca Garcilaso [24], refiriéndose a la seda, dice: "También han plantado Morales, y llevado Semilla de Gusanos de Seda, que tampoco la avia en el Perú; mas no se puede labrar la Seda, por vn inconveniente mui grande que tiene". Desgraciadamente, el Inca no menciona ese *mui grande* inconveniente *que tiene,* y como tampoco lo sé yo, pues, nos quedamos sin solución, aunque suponemos que se trata de la falta de oficiales sederos.

Por último, Acosta [25], nos da una buena noticia: "Lo de la seda, que se hace en Nueva España, sale para otros Reinos, como el Perú. No la habia en tiempo de Indios. de España se han llevado moreras, y dánse bien, mayormente en la provincia que llaman la Misteca, donde se cria gusano de seda, y se labra y hacen tafetanes buenos: damascos, rasos y terciopelos no se labran hasta ahora". Pero se labraron luego, que tiempo requieren las cosas...

Una vez más debo a la amabilidad y erudición de mi excelente amigo Federico Gómez de Orozco, la siguiente cita [26]:

"...A esta Nueva España, truxo la semilla don Hernando Cortés Marques del Valle, y la primera seda que se crió fue en su villa de Cuyacan, y alli se criava floxamente como cosa sin prouecho, porque en la tierra no avia, quien la supiese beneficiar, y no se criaua mas que por sustentar la semilla que no se perdiese en esta tierra"...

"Venido el virrey don Antonio de Mendoca de buena memoria, a esta Nueva España por visorrey y governador, el año treinta y cinco (1535) como hombre que se crió en Granada y conocia el interesse que con la seda se sigia (seguia) quiso favorecer las crias de seda con tanto calor que han llegado al aumento en que aora estan, dando licençia a los encomenderos de Indias que en sus pueblos la criasen, y ansi mesmo, dio el pueblo de Tepexe a Martin Cortés, por veynte años porque alli, y en Guazogingo (Huejotzingo) plantasse morales y mostrasse a criar a los Yndios la seda".

"Por manera que se puede decir lo de San Pablo y Apolo: que el vno planto y el otro rego, y Dios le ha dado *incrementum* a la Misteca donde en mas abundancia se cria que en toda la Nueva España".

"Traxo la semilla mi señora madre Doña Maria de Aguilar mujer de don Francisco de las Casas, la qual le dió el dicho señor marques, con la

---

[24] Ob. cit. T. I. Lib. nono. Cap. XXX, pág. 339.

[25] Ob. cit. Lib. cuarto. Cap. XXXII, pág. 415.

[26] La toma del *Arte Noevo para criar Seda* desde que se revive vna semilla, Hasta sacar otra. Compuesto por Gonzalo de las Casas, inserto en la *Agricultura General* que *trata de la labrança del Campo* por Alonso de Herrera y otros autores. Madrid. 1677. in fol. Cap. I *del origen y principio que tuuo la seda y semilla entre christianos, y en esta Nueva España.*

qual se crio en el pueblo de Yanguitan, como una libra de semilla, de que tuuo principio toda la demas que en esta Misteca se ha criado. Esto es lo que yo se, savido y entendido del origen y principio de la seda".

Más por extenso trata esta cuestión de la seda el culto historiador mexicano D. Joaquín García Icazbalceta [27] y niega verdad a la calumnia tan extendida, y desmentida en parte, a lo largo de esta obra, de que España prohibiera y "persiguiera de muerte los comercios é industrias que podian causar perjuicio á la contratación con España, ha corrido siempre entre nosotros con gran aceptación, como arbitrio muy cómodo para encubrir nuestra desidia" (la morera, la viña, el olivo, el cáñamo y el lino) [28].

Y para probar su afirmación, recuerda que "desde 1503, diez años despues de la primera noticia del descubrimiento de la América... ese mismo gobierno español daba á Nicolás de Ovando entre otras instrucciones, la de que *introdujese la granjeria de la seda en la Isla Española*" [29]. Y continúa: "El cronista Herrera refiere que el año de 1522 envió Cortés a España por cañas de azúcar, *moreras,* peras, *seda,* sarmientos y otras plantas" [30].

En una nota (3), agrega: "Lo confirma Andrés de Tapia en su *Relación de la Conquista de México.* 'Hizo el Marqués llevar todo género de ganados que en España se usan para granjerias, y bestias, y simiente de *seda,* y á ésta ha ayudado mucho el virrey D. Antonio, y asi hay mucha' ".

E insiste: "El conquistador mismo dice, en un *Memorial* presentado por los años de 1542, que pobló las tierras nuevas 'de ganados de todas maneras... y asimismo de muchas plantas... en especial de plantar morales y llevar simiente de *seda,* y sostenerla diez años, fasta que hubo muchos que se aplicaron á ella viendo el interese' ". Lo que comprueba lo afirmado por Gonzalo de las Casas, pero que no quita que personajes como el P. Clavijero sostengan que ya había seda en México cuando llegó D. Hernando, a lo que el erudito y competente García Icazbalceta replica en una nota (4) del libro

---

[27] *Obras de D. J. García Icazbalceta.* T. I. Opósculos I. México. Imp. de V. Agüeros. Editor. 1896, págs. 125 y sig.

[28] Hemos visto, en el transcurso de este estudio, que de todo ello mandó España a América, desde el principio.

Me recuerda, oportunamente, Federico G. de Orozco, al leer mi trabajo para escribir su prólogo, que en el Proceso de Residencia que se le abrió a Cortés, Don Hernando se queja de que el presidente de la Audiencia, Nuño Beltrán de Guzmán, su implacable enemigo, para perjudicarlo, hizo arrancar las plantas de LINO que a gran costa y con mucho trabajo había sembrado él, en tierras cercanas a Coyoacán, y añade, que el propio Guzmán, no satisfecho con haber destruido la plantación, hizo arar profundamente la tierra y sembrar maíz.

[29] Herrera. Déc. I. Lib. 5. Cap. 22.

[30] *Colección de Documentos Inéditos para la Historia de España,* tomo IV, pág. 223.

que leemos, págs. 134-35: "Clavijero, por tal de probar que los mexicanos conocian la seda, levanta un falso testimonio á Cortés, diciendo que en sus Cartas habla de lo que se vendia en el Mercado de México. El conquistador no dice más sino que 'hay á vender muchas maneras de filado de *algodón* de todas colores, en sus madejicas, que *parece* propiamente á alcaicería de Granada en las sedas, aunque *estotro* es en mucha más cantidad' ".

Para el Reverendo Padre Clavijero, no hay argumentos, ni pruebas, ni nada, si ellos son contra su parecer, o tal vez, mejor expresado, contra lo que él pretenda demostrar, aunque le conste lo contrario; así, da gusto.

Motolinía dice igual hablando de la Mixteca, donde "se comenzó a criar aqui *primero* la seda" [31].

Pero no importa cuanto se pruebe, de todas maneras hemos de seguir con la Leyenda Negra, bandera perenne de incultos, envidiosos y sofistas.

Y sin embargo, a pesar de los *decires* vemos a qué velocidad, con qué entusiasmo, amor e ilusión, aquellos hombres, acusados de bandidos, asesinos y avaros, iban dotando a las tierras conquistadas de todo lo necesario para bastarse a sí mismas no solamente en comestibles, sino en vestidos, en armas, en lujo y entre ellos, el mayor, disponer de una lengua maravillosa y poderse dirigir con ella al verdadero Dios.

Según el Dr. Francisco Hernández [32], "...el lino europeo nace entre esta gente, aunque no conocia su uso".

Y el Inca [33] advierte: "Tampoco avia Lino en el Perú. Doña Catalina de Retes, Natural de la Villa de San Lucar de Barrameda,... Muger Noble,... que fué de las primeras Pobladoras del Convento de Santa Clara del Cozco, el Año de mil y quinientos y sesenta, esperaba en aquella Ciudad Linaça, que la avia embiado á pedir á España, para sembrar, y un Telar para tejer Lienços caseros: y como Yo salí aquel Año del Perú, no supe si se lo llevaron, ó no. Despues acá he sabido que se coge mucho Lino, mas no sé quan grandes hilanderas aian sido las Españolas, ni las Mestiças mis Parientas, porque nunca las ví hilar, sino labrar, coser, que entonces no tenian Lino, aunque tenian mui lindo Algodon, y Lana riquisima, que las Indias hilavan a las mil maravillas: ...los Indios no alcançaron Cardas, ni las Indias Torno, para hilar á él".

Es, otra vez, la mujer de Castilla interviniendo en el presente y en el futuro de América; trayendo ahora la semilla del lino, como introdujo la de la seda, como llevó al Perú el trigo y es, la vemos en este ejemplo, la que

---

[31] Copiado de García Icazbalceta. Ob. cit. pág. 135.

[32] *Historia de las Plantas de Nueva España*. Lib. VI. Cap. XLVII, pág. 879.

[33] *Comentarios Reales*. El Inca Garcilaso de la Vega. T. I. Lib. nono. Cap. XXX, págs. 338-39.

enseña a la mujer mestiza e india sus oficios nuevos, sus nuevos quehaceres domésticos.

Se presta a confusión el hecho de llamar al algodón *seda arbórea.*

Una observación antes del punto final a este tema.

Pedro Mártir de Anglería [34], nos advierte que por tierras de *Uraba,* "Encontraron no pequeña cantidad de mantas tejidas de *seda* arbórea o de *gosipio,* que en italiano se llama bombaso y los españoles llaman algodón"...

12. El Aceite.—El aceite de oliva, que era el único que se utilizaba y se utiliza en España, para cocinar, de allí vino desde el principio y de allí sigue viniendo, porque en América, aunque se han hecho varias tentativas, nunca, hasta ahora, se ha conseguido nada serio en lo que al aceite de oliva se refiere. Ya el padre J. Acosta [35], nos da la noticia a finales del XVI: "Olivas y olivares tambien se han dado en Indias, digo México y Perú; pero hasta hoy no hay molino de aceite, ni se hace, porque para comer las quieren mas, y las sazonan bien... asi que todo el aceite va de España".

Y el Inca [36], nos proporciona la noticia del primer aceite fabricado en Indias, que no debió tener gran éxito, puesto que ahí paró el ensayo por entonces: "De Chili se ha traido yá por este tiempo Aceite al Perú".

¡Pobre de D. Antonio de Ribera, "vecino que fue de los Reies"! [37]... ¡Nadie sabe para quién trabaja!

13. Vinagre, Vino y Licores.

1. *Vinagre.*—No se conocía más vinagre que el procedente de la fermentación ácida del vino de uva y por lo tanto, en América no se utilizó el vinagre hasta que los nuevos pobladores lo enseñaron a usar. No hay, que yo sepa, ninguna referencia que nos indique o nos haga suponer que en el Nuevo Mundo se tomaba vinagre formando parte de los condimentos de su rudimentaria alimentación.

2. *Vino.*—Desde Noé, y puede que antes, la Humanidad descubrió la manera de hacer fermentar las plantas y frutas azucaradas o, mejor dicho, sus mostos, zumos y aguamieles: era el vino.

En América nos encontramos también con él en variedad de clases, tipos y calidades, hechos con diferentes jugos de distintos vegetales, pero sin utili-

[34] Ob. cit. *Década Segunda.* Lib. I. Cap. IV, pág. 129.
[35] Ob. cit. Lib. cuarto. Cap. XXXII, pág. 416.
[36] *Comentarios.* T. I. Lib. Nono. Cap. XXVII, pág. 335.
[37] Ver Cap. XI, *Frutas,* pág. 124.

zar, nunca, la uva, QUE TENÍAN, pero que despreciaron e ignoraron. Multitud de veces fueron ofrecidos a los españoles estos caldos en todos los pueblos o regiones que visitaban, y de su amor a ellos, dan buenas pruebas los ejemplos que pongo a continuación y que demuestran su afición al alcohol y su irresistible esclavitud al vicio.

Al final del inciso LICORES y con el título de "BORRACHERAS" escribiré algo de lo mucho que he anotado en mis *fichas* sobre este azote de las poblaciones indígenas precortesianas que, desgraciadísimamente, no ha desaparecido aún del Continente, incluyendo en este *castigo* a la población blanca de Estados Unidos.

Los primeros vinos de uva vinieron, pues, de España y, durante muchísimos años, de allí los remitían sin entremeter otra fuente de producción, pues aunque se intentó, repetidas veces, conseguirlo por fabricación nativa, no se obtuvo más que en pequeñas cantidades y de una calidad medianeja. Esto lo sabe todo el mundo, pero lo que no está tan divulgado es "que los Reies Catolicos, y el Emperador Carlos Quinto avian mandado se diese de su Real Hacienda, al primero, que en qualquier Pueblo de Españoles sacase fruto nuevo de España, como Trigo, Cevada, Vino, y Aceite, en cierta cantidad", una *Joia.*

"La Joia, eran dos Barras de Plata de á trescientos Ducados cada vna, y la cantidad del Trigo, ó Cevada, avia de ser medio cahíz; y la del Vino, ó Aceite avian de ser quatro arrobas". Esto nos lo cuenta el Inca [88], y nos relata esta anécdota:

"El Año de mil y quinientos y sesenta, viniendome á España, pasé por vna Eredad de Pedro Lopez de Caçalla, Natural de Llerena, vecino del Cozco, Secretario, que fue del Presidente Gasca, la qual se dice Marcahuaci,... donde hallé vn Capataz Portugués, llamado Alfonso Vaez, que sabia mucho de Agricultura, y era mui buen hombre. El qual me paseó por toda la Eredad, que estaba cargada de mui hermosas Vbas, sin darme vn gajo dellas: que fuera gran regalo para vn huesped caminante, y tan amigo como Yo lo era suio, y dellas, mas no lo hiço: y viendo que Yo avria notado su cortedad, me dijo, que le perdonase, que su Señor le avia mandado, que no tocase, ni vn grano de las Vbas, porque queria hacer Vino dellas, aunque fuese pisándolas en vna Artesa, como se hiço". Y agrega, muy ufano y orgulloso: "No queria Pedro López de Caçalla, hacer el Vino por codicia de los dineros de la Joia, que mucho mas pudiera sacar de las Vbas, sino por Honra, y Fama de aver sido el primero que en el Cozco huviese hecho Vino

[88] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. Nono. Cap. XXVI, pág. 333-34.

Tal estímulo real, prueba hasta la saciedad, lo mantenido y defendido por D. Joaquín García Icazbalceta, expuesto en el inciso 11, de este mismo capítulo.

de sus Viñas". Y advierte: "Esto es lo que pasa acerca del primer Vino, que se hiço en mi Pueblo. Otras Ciudades de el Perú, como Huamanca, y Arequepa, lo tuvieron mucho antes, y todo era Haloquillo".

G. Fernández de Oviedo [39], da cuenta del primer vino que se hizo en América y que, naturalmente, fué en la Española: "... tuvo otra viña un hidalgo llamado Antonio de Burguillos, é diose tanto á ella que la truxo a tales terminos, que le dió uno o dos años en cada esquilmo dos ó tres pipas de buen vino;... porque una de las cosas que acá es mas nesçesaria (y de continuo gasto) es el vino, y por maravilla baxa el arroba de un peso de oro, que son quatroçientos é çinqüenta maravedis"...

Y el P. J. Acosta [40], afirma que: "En las Islas y Tierra Firme no se dá vino ni uvas; en la Nueva España hay parras, y llevan uvas, pero no se hace vino... El vino llevan de España ó de Canaria; y asi es en lo demás de Indias, salvo el Perú y Chile, donde hay viñas, y se hace vino, y muy bueno;"... y para dar una idea de la prosperidad de esta industria en estos dos últimos países o provincias, agrega: "Han crecido tanto las viñas, que por su causa los diezmos de las Iglesias son hoy cinco y seis tantos de lo que eran ahora veinte años"... ¡Todo sube y en todo tiempo!...

Y antes de pasar adelante y de hablar de los LICORES, voy a copiar una curiosa lista de las bebidas más o menos embriagantes que había en México allá por las postrimerías del siglo XVIII. Debo esta interesante y curiosa relación a mi buen amigo y erudito maestro Don Rafael García Granados.

Fué en tiempos del Virrey D. Matías de Gálvez. Una Real Orden de 3 de mayo de 1785, firmada en Aranjuez, ordena la prohibición de las bebidas embriagantes en México: Gálvez, escribe: "...enterado el rey de todo, ha resuelto que V. E. encargue muy estrechamente al director don Juan Navarro, que por cuantos medios les sean posibles procure estinguir el uso de las bebidas prohibidas que se enumeran en su citado informe. Y quiere tambien su Magestad S. M. que, á este fin emplee V. E. toda la actividad del juez de la Acordada D. Manuel Santamaria, como juez privativo que es de la comisión de bebidas prohibidas para que se consiga destruir este pernicioso abuso contra la salud pública y los reales intereses".

La lista de *Bebidas Prohibidas* es extensísima y está dada por pueblos, con sus especialidades, pero para tener una idea de las clases de vinos y licores indígenas y mestizos que se bebían en México en 1785 y que perseguía la R. O. de Aranjuez, voy a copiar, en el orden de la Nota original, todos, pero sin indicar procedencia, ni repetirlos, como sucede en la lista, por consumirse el mismo licor en localidades diferentes. Son: Charape, Chinguirito, Pulque

[39] Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. XXIV, pág. 309.
[40] Ob. cit. T. I. Lib. Cuarto. Cap. XXXII, pág. 413.

de almendra, Pulque blanco o fino, Chilocle, Mezcal, Tuba, Tepache, Pulque tlachique, Cerveza, Ojo de gallo, Ponche de pulque, Sangre de conejo, Tepache común.

Tejuino, Vino de caña, Vino mezquite, Bingarrote, Pulque de naranja, Vino resacado, Chicha, Copalotle, Mantequilla, Pulque de guayaba, Pulque de huevo, Zambumbia, Pincharo, Vino de Salvado.

Aguardiente de frutas, Pulque de atole, Pulque ordinario, Binguz, Excomunión, Aguamiel, Colonchi, Quauchan-vino, Chiquito, Mezcal flojo ó cola, Mezcal resacado de cola, Mezcal resacado corriente, Mistela por alambique, Charangua, Vino de tuna, Aguardiente de uva silvestre [41].

Tepache de jobo, Mezcal de pulque, Zlizitle, Aguardiente criollo de San Luis de la Paz, Sendecho, Tepache de ciruelas pasadas, Tepache de timbiriche, Vino mezcal de Guadalajara, Sagardua [42] ó ponche de cidra, Zidra, Aguardiente de uva.

Coyote, Pulque de obos, Revoltijo, Tecuin, Vino de palmas silvestres, Pulque de chirimoya, Pulque de piña, Pulque colorado, Peyote, Chuánuco, Polla-ronca, Quebrantahuesos, Pulque de coyol, Sisique ó aguardiente de Pulque, Guarapo, Oztotzi, Tecolio, Tolonce, Píncharo.

Jungurungo, Pulque fino, Nochecle, Obo, Ostochi, Copalotle, Pulque de durazno, Pozole [43], Vino tepemé, Rosoli.

A continuación pone una "Explicación del modo de beneficiar cada una de las diversas bebidas que se usan en este reino, y distingue la antecedente nota":

No es posible copiar todo; es extensísimo y nos saca del tema de este estudio, pero por curiosidad, voy a trasladar cuatro anotaciones.

1a.—"*Aguardiente de uva silvestre*. Este es un licor o aguardiente extraido por alambique del conjunto de uva silvestre y piloncillo fermentado en ollas, agregandole para mayor espiritu la raiz que llaman xixique".

2a.—"*Cerveza*. Se compone de agua de cebada, limón, tamarindo y azucar y sirve para refrescar. Tambien se hace con cáscaras de piña, clavo, pimienta, cominos, culantro y azucar, y fermentada con la correspondiente agua en un barril que haya tenido aguardiente, se bebe y embriaga". ¡Que lejos de lo que hoy conocemos por cerveza!

3a.—"*Copalotle*. Es un licor muy usado por los indios, muy caliente y

---

[41] Este producto es muy interesante, porque comprueba lo que hemos dicho de la uva autóctona.

[42] Esta denominación también es curiosísima, porque *Sagardua*, es sidra, en las provincias de Guipuzcua y Vizcaya. Es voz *vasca*, no castellana.

[43] Es nombre de vino que se bebía en Tuxtla y nada tiene que ver con el nombre del exquisito platillo tapatío.

dañoso. Se forma de semilla del arbol del Perú, (el pirul, en México), cuando esta colorada, fermentada con pulque tlachique por espacio de uno o dos dias".

4a.—"*Excomunión.* Esta bebida es el mezcal que se prohibió con excomunión en el obispado de Valladolid, siendo obispo el Sr. Elizacochea y de aqui trae esta denominación".

La riqueza folklórica que esta lista representa, es indiscutible. No creo, en efecto, que ningún país del mundo pueda presentar, y menos en el siglo XVIII, un catálogo más completo y nutrido, de bebidas espirituosas naturales y genuinas suyas.

3. *Licores.*—Los licores de uvas o vinieron de España o los enseñaron a hacer en América los españoles.

Y como hemos prometido, para completar estas noticias del *Vino* y los *Licores,* hablar de las *borracheras* precortesianas, vamos a transcribir algo de lo mucho que sobre este particular nos cuentan los historiadores, comentaristas y cronistas de la época.

14. Las Borracheras.

"Ffeçiste por la gula á Lot, noble burgués,
Beber tanto, que yúgo con sus fijas; puez ves,
A fazer tu fornição: ca do mucho vino es,
Luego es la loxuria é todo mal después" [44].

Y así es. Los pueblos primitivos, por lo general, han bebido desmesuradamente, con locura, y, muchas de sus taras y sus abominables costumbres y ritos, se deben a los excesos y *malos consejos* del alcohol.

El P. Constantino Bayle, transcribiendo una carta de Bernal Díaz al Rey, (Cartas de Indias, pág. 43), dice: "Mercedes y cualquier bellaqueria hacian los indios por la afición al mosto"; el soldado historiador avisaba al Rey: "Sepa V. M. que son estas gentes destas tierras de tal calydad que por una bez de bino al mayor caçique le harán dezir que quiere por governador a Barvarroja". Carta al Emperador, 22 febrero 1552 [45].

Y Gonzalo Fernández de Oviedo [46] escribe afirmando que todos los *areytos* (fiestas con baile) que en Nicaragua llaman *mitotes,* acaban en bo-

[44] Arcipreste de Hita. *Libro de Buen Amor.* "Aqui fabla del pecado de la gula", pág. 42.

[45] *El Dorado Fantasma,* pág. 302-03. Nota 2.

[46] Ob. cit. T. IV. XLII. Cap. XI, págs. 93 y siguientes.

rracheras descomunales. En este capítulo describe la conmemoración del dios del *cacaguat* o cacao, al dar fin a su recolección. Un festejo consiste en el conocido juego del *volador,* que todavía se practica en Papantla, Veracruz, por los descendientes de los totonacas. Y agrega: "Otros areytos hay que son mas comunes para haçer sus beoderas, en los cuales anda tan espeso el vino como el cantar, hasta que caen hechos cueros borrachos é tendidos por el suelo. E muchos de los que assi se embriagan se quedan alli donde caen, hasta que el vino se les passa é viene el dia siguiente, porque el que le ve caer de su compañia, mas le ha envidia que no mançilla, é aun porque no entró á baylar sino para quedar de aquella manera". Y agrega: "Pero diré aqui de otro que a la verdad yo é un clérigo é otros tres o quatro españoles que alli nos hallamos quisiéramos estar léxos dellos, porque ver septenta ú ochenta indios con su caçique borrachos, é gente tan bestial é ydolatra é tan llena de vicios..." Y refiriéndose siempre a estas tremendas borracheras, continúa, páginas más adelante: "Y el que aquesto desta gente no hace, es tenido entrellos por hombre de poco é no suficiente para la guerra".

Y en la página 97: "Passada la borrachera, yo le dixe al caçique que pues era chripstiano é deçia que assi lo eran sus prinçipales é mucha parte de su gente para qué haçian aquella borrachera, porque un beodo no es más, perdido el sentido, que una bestia ó un animal bruto é suçio; que bien conoscia que lo mejor quel hombre tiene es la raçon y entendimiento, é que quanto mejor que otro entiende assi se aventaja entre los otros hombres, é mas le estiman todos é más meresçe ser honrado; é quanto más loco ó bobo ó insipiente es, mas semejante á las bestias".

La contestación que obtuvo fué ésta: "Respondióme que en lo de las borracheras él via que era malo; pero que era assi la costumbre é de sus passados, é que si no lo hiçiesse, que su gente no lo querria bien é le ternian por mala conversacion y escaso, é que se le yrian de la tierra".

Desgraciadamente, en gran parte de América, esta costumbre sigue y su concepto de *hombría* o *machismo,* también.

Bernal Díaz del Castillo [47], hablando de los *muchos sacrificios y torpedades* que tenían los indios de la Nueva España, escribe: "...hallamos en la provincia de Pánuco: que se embudaban por el sieso con unos cañutos, y se henchian los vientres de vino de lo que entre ellos se hacia, como cuando entre nosotros se hecha una medicina, torpedad jamás oida". Y cinco renglones más abajo, orgulloso y satisfecho, declara: "...se lo quitamos y les pusimos en buena policia de vivir y les enseñamos la santa doctrina".

Algo parecido nos afirma Fr. D. de Landa [48]: "Que los indios eran muy

[47] Ob. cit. T. III. Cap. CCVIII, pág. 242.
[48] Ob. cit. Cap. XXII, pág. 108.

disolutos en beber y emborracharse, de lo cual les seguian muchos males, como matarse unos a otros, violar las camas pensando las pobres mujeres recibir a sus maridos, tambien con padres y madres como en casa de sus enemigos; y pegar fuego a sus casas; y que con todo eso se perdian por emborracharse. Y cuando la borrachera era general y de sacrificios, contribuian todos para ello, porque cuando era particular hacia el gasto el que la hacia con ayuda de sus parientes". Unos renglones más abajo, nos cuenta algo que no ha desaparecido todavía y estimo consustancial al espíritu sublime de la mujer: "...y las mujeres tenian mucha cuenta de volver borrachos a casa sus maridos". Otra cosa que tampoco ha desaparecido por completo: "Que muchas veces gastan en un banquete lo que en muchos dias, mercadeando y trompeando, ganaban..."

Hay que ser justos: este *defecto,* no es sólo del indio de la Nueva España. Se ve un poco por todas partes y si algunas veces puede ser derroche y hasta inconsciencia, otras se llama *rumbo* y desprendimiento. Ya Don José María Pemán, en su *Feria de Abril en Jerez,* nos dice algo semejante al comentar, con gracia:

"¡Feria de Jeré!
Rumbo y elegancia
de esta raza vieja,
que gasta diez duros en vino y armejas
vendiendo una cosa que no vale tres".

Francisco López de Gómara [49], en *De los vinos y borrachez,* de los indios de Nueva España, relata que, "en partos, bodas y fiestas de sacrificios quieren bebida que los embeode y desatine; y entonces mezclan ciertas hierbas que, o con su mal zumo o con el olor pestifero que tienen, encalabritan y desatinan al hombre muy peor que vino puro de San Martin, y no hay quien les pueda sufrir el hedor que les sale de la boca, ni la gana que tienen de reñir, y matar al compañero".

"Bebian para enloquecer, y locos, matábanse ó mataban a otros".

Francisco Hernández [50], coincide con Gómara en la noticia anterior: "Acostumbran de ordinario beber agua, a no ser que fueran convidados, cuando les era gratisimo embeodarse y desatinar, mezclando hierbas, que dañan la mente y hacen heder la boca; y venenos y algunos géneros de hongos mortíferos, por los que eran acometidos por tanta rabia, que pedian ser degollados por alguno o colgarse ellos mismos de una cuerda o atravesarse con una espada; ardian en sed insaciable y andaban exitados por ferocisima locura".

---

[49] Ob. cit. T. II. Cap. CCXXV, págs. 248-49.

[50] *Antigüedades de la Nueva España.* Cap. undécimo, pág. 40-41.

Estos ejemplos pueden multiplicarse hasta el infinito, si se estudian todos los pueblos o tribus de las Indias y de ellos vienen plagados los relatos de los primeros historiadores y cronistas. No es de extrañar que este estado de inconsciencia condujera a las mayores aberraciones, y Hernández comenta, con razón: "En verdad, el premio mayor de estas pociones era la insania arrebatados por la cual o se mataban a si mismos o a los que encontraban. ¡Qué digo!; ¡a veces sin diferencia alguna, acometian hasta a las madres, hermanas e hijas para forzarlas y si no las tenian, abusaban de varones, y ojalá que ya se abstuvieran por completo del vino y de otros desatinos semejantes".

¡Ojalá!

15. Pasas.—Viene bien, después de tratado el *vino,* ocuparnos también de las *pasas,* con las que se hace un vino dulce y sabroso.

En el varias veces citado *memorial* de Cristóbal Colón, entre las cosas que pide a S.S. M.M., nombra la pasa: "de las cuales cosas acá ya tenemos gran mengua, como son pasas, azúcar, almendras, miel é arroz" [51].

Y J. Münzer [52], las cita como artículo de gran exportación en el siglo XV. De Alicante ve salir "gran cantidad de vino muy exquisito para Inglaterra y Alemania, que carecen de él. Igualmente, naves enteras con uvas pasas secadas y muy bien preparadas por los sarracenos se esparcen por toda Europa hasta Inglaterra, Francia, Alemania, Italia", etc.

Y en la pág. 24: "Se produce también la uva pasa en un valle de la costa, habitado por los sarracenos, tan abundantemente, que todos los años juntan diez o quince mil centenarios, que son exportados por toda Europa". A continuación explica cómo se preparan, pero esto, aunque muy interesante, se aparta de nuestro propósito y por ello prescindo del texto de Münzer en esta ocasión.

16. Miel Doméstica.—En Indias había miel cuando llegaron los Conquistadores. En todas las Indias, exceptuando algunas islas. Por tanto, había cera también, pero ni las abejas, de distintas especies, eran iguales a las de Europa, que hoy son también las que se explotan en América, ni se sabe en qué empleaban la cera.

En la carta [53] que Cristóbal Colón escribió a Luis de Santangel, "escribano de ración de los señores Reyes Católicos", "Fecha en la carabela, sobre las Islas de Canaria [54], quince de Febrero de noventa y tres", contándole por-

---

[51] M. Fernández de Navarrete. Ob. cit., pág. 251.

[52] Ob. cit. pág. 19.

[53] M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón,* págs. 187 y sigs.

[54] Nota de Navarrete: "Las islas que vieron el 15 de Febrero no eran las *Canarias,* sino las *Azores* o *Terceras*". Véase el diario, pág. 171.

menores de las tierras por él descubiertas, menciona entre las cosas que vió, la miel: "é hay miel".

Las Casas [55], la nombra al tratar de Cozumel: "...vieron (los castellanos), muchas colmenas de madera llenas de abejas domésticas y mucha miel, de la cual trujeron á los españoles muchas calabazas, y era muy blanca y muy excelente".

Fernández de Oviedo [56], refiriéndose a ciertos lugares de Venezuela, nos cuenta que "Abejas hay muchas por los bosques salvajes, y la miel algo agria y rala la cera: algunas la haçen amarilla é otras la haçen negra,... Algunas crian los indios en sus casas en unos calabaços grandes: no pican ni tienen ponçoña, é son mucho menores que las de España é mas vellosas;..."

Todos los que hemos recorrido los campos de México, conocemos a estas humildísimas abejas inofensivas, que hacen sus panales, colgados de los árboles, parecidos, en la forma, a enormes mameyes, de *cáscara* y celdillas construidas con una materia que recuerda el papel de estraza, aunque más oscuro.

También Oviedo [57] dice, "de la Nueva Galiçia é provinçias de Xalisco": "E su segunda grangeria é muy ordinaria es criar colmenas, é tiénenlas en las casas colgadas en el ayre; y en lugar de corchos (que no los tienen) para los vassos de las abejas toman un troço de árbol é hácenlo vacuo, del tamaño é proporçion que en España lo hacen de la corteça del alcornoque; ...miel muy exçelente, é tal que la de Çerrato ó de la Alcarria en Castilla, ó la de Caspe en Aragón no le haçen ventaja en buen sabor é color... Las abejas son pequeñas é no mayores que moscas, é son muchas, é no pican ni hacen mal, porque son desarmadas".

Cieza de León, en *La Crónica del Perú,* cita varias veces la existencia de la miel en este virreinato, como en el siguiente ejemplo que copio del Cap. XCIX, pág. 255: "En la provincia de los Charcas hay desta miel muy buena".

Las Casas [58], enumera las mercaderías que se vendían en el gran tianguis de Tenochtitlán, y entre ellas: "venden miel y arrope; la miel de abejas, y el arrope de los magueyes que dijimos arriba llamar ellos metl". Claro que, este *arrope,* no es arrope.

Por último: Fr. Diego de Landa [59], nos cuenta de Yucatán: "Hay dos castas de abejas y ambas son muy más pequeñas que las nuestras... No pican estas abejas ni hacen (nada) cuando las castran mal".

---

[55] *Historia de Indias.* Lib. III. Cap. XCVII, pág. 360.
[56] Ob. cit. T. II. Lib. XXV. Cap. XXII, pág. 331.
[57] Ob. cit. T. III. Lib. XXXIV. Cap. I, pág. 561.
[58] Apologética. Cap. LXX, pág. 182.
[59] *Relación de las Cosas de Yucatán.* Cap. XLVIII, 235.

De todo lo cual se deducen dos cosas: la primera, que la miel se conocía y se explotaba en América antes de la Conquista y la segunda, que no existía la abeja europea. ¿De dónde vino? ¿Cuándo vino? Esto no he podido averiguarlo. Es probable que, como las demás cosas conocidas entonces en España, de allí las trajeran, pero no me es posible asegurarlo, aunque sí que en algún tiempo de Europa vinieron.

17. La Cera.—Buscando en qué pudieron utilizar la cera, he dado con el capítulo *Vigésimo Octavo* de la obra del Dr. Francisco Hernández. *Antigüedades de la Nueva España* (pág. 83), que titula *Del uso de qué cosas conocidas en el Antiguo Continente carecían los mexicanos en el tiempo que se rindieron a nuestras armas,* y, entre ellas, se observa que no hacían *velas* (candelas), utensilio que se confecciona con cera o sebo.

Considero curioso lo que anota y asegura el Dr. Hernández que faltaba a los mexicanos precortesianos y aunque no sea éste, tal vez, el lugar más apropiado, aprovecho la coyuntura para copiar sus afirmaciones. Sin embargo, Hernández, olvida uno de sus principales desconocimientos: la *rueda.* Escribe:

"Todavia no conocian pesas ni medidas. Carecian de moneda metálica y usaban el trueque[60] o la semilla del cacaoatl. No conocían tampoco el uso del fierro, en cuyo lugar bastaban tan sólo la madera, la piedra y a veces el bronce; carecian también de *candelas*[61] y de lámparas cuyas veces hacian las teas; además, de navios de todo género, si exeptúas las llamadas canoas, es decir, troncos excavados a manera de esquifes largos. También de nuestro vino, aún cuando no carecian de otros muchos diversos, muy sabrosos al gusto y que se suben a la cabeza con vehemencia. Carecian ademas de todos los diferentes caballos y jumentos. De escritura, excepto de las figuras de las diversas cosas que los griegos llaman jeroglificos; con éstas significaban los sentimientos del ánimo a los ausentes. Carecian del conocimiento de casi toda disciplina, de vestidos comodos, zapatos, calzoncillos, cáligas, gorros, túnicas y cualquiera otra materia con que se pudiera cubrir el cuerpo, excepto mantos, de los cuales ni a todos les estaba permitido usar. De las armas arrojadizas de acero, de armas defensivas, espadas, cuchillos, tipos (?), máquinas bélicas, puertas, ventanas, carne de buey, de carnero y cabras de las nuestras, de jabalí y de puerco y de casi todos nuestros frutos y legumbres. Tambien de leyes justas y de estatutos útiles para gobernar bien y regir la república y de gran parte de las artes necesarias, y lo que era mas miserable,

[60] A él han vuelto casi todas las naciones de Europa y otras de otros continentes, después del desquiciamiento que sobrevino al terminar la segunda Guerra Mundial y encontrarse sin divisas con qué operar. ¡No hay nada nuevo bajo el sol!

[61] Subrayado mío. Son *velas*.

del conocimiento y del culto del verdadero Dios y de la doctrina y observancia de la verdadera religión, y de otras no pocas cosas de este mismo orden, que a nadie puedan parecer innecesarias para pasar feliz y sin culpa la vida del alma y del cuerpo. Esas cosas tal vez faltan no por culpa de esta región feracisima (segun juzgo en verdad) de todas las cosas buenas, como ya lo hemos experimentado, sino por la desidia de ellos, que despues de tantos siglos de la creación del mundo, han permanecido en tanta rusticidad".

Así opinaba el Dr. Hernández. Vamos nosotros a seguir con la cera.

Fr. Bartolomé de las Casas [62], describiendo las mercaderías que se vendían en el gran tianguis de la ciudad de México, dice: "venden cera, comunmente amarilla y mucha cuasi negra, y esta es de las abejas que habitan debajo de la tierra;..."

Si *venden cera,* es indiscutible que la utilizaban. ¿Para qué? Yo, no lo sé.

Fr. Diego de Landa [63], también nos habla de la cera en Yucatán: "...sacan la cera (de las colmenas) cuando les parece... buscan la cera de la cual y de miel abunda esta tierra mucho,... La cera es buena salvo que es muy humosa y nunca se ha acertado cual sea la causa".

Colón y su gente, en Cuba, "Hallaron en una casa un pan de cera, el cual trujo a los Reyes, y dijo que donde cera hay tambien debe de haber otras muchas cosas buenas" [64]. Pero más adelante advierte Las Casas: "Esta cera nunca la hubo en la isla de Cuba, y aqueste pan que halló era del reino y provincia de Yucatán, donde habia inmensa cantidad de cera y muy buena, amarilla..."

Y refiere este caso de nuevo hallazgo de cera en la isla de Cuba: "...el año de 1514... en la provincia de La Habana... hallamos un pan grande, que pesaria una buena arroba, de cera, enterrada toda en el arena,... quedamos espantados, no pudiendo atinar como aquella cera podria haber venido alli, porque Yucatan, ni Nueva España, ni otra tierra donde hubiese cera, nunca hasta entonces era descubierta ó sabida".

B. Díaz del Castillo [65], hablando de las cosas que los Conquistadores enseñaron a hacer a los indios de la Nueva España, recuerda: "a tener candelas (velas) de cera encendidas delante de los santos altares y cruces porque de antes no se sabia aprovechar de ella en hacer candelas".

Pero mucho antes, Bernal Díaz [66] nos había advertido que en *Cingapancinga,* después de pacificada, dijo misa fray Bartolomé de Olmedo, "y enton-

---

[62] Apologética. Cap. LXX, pág. 182.
[63] Ob. cit. Cap. XLVIII, pág. 235.
[64] Fr. Bartolomé de las Casas. *Historia de las Indias.* L. I. Cap. XLVIII, pág. 247.
[65] Ob. cit. T. III. Cap. CCIX, pág. 245.
[66] Ob. cit. T. I. Cap. LII, pág. 206.

ces a la misa se dió orden cómo con el incienso de la tierra se incensasen la santa imagen de Nuestra Señora y a la Santa cruz, y tambien se les mostró a hacer candelas de la cera de la tierra, y se les mandó (a los indios) que con aquellas candelas siempre tuviesen ardiendo delante del altar, porque hasta entonces no sabian aprovecharse de la cera".

¿De qué calidad y condiciones era esta cera? Hoy, que yo sepa, de *abeja,* no se utiliza más cera que la que fabrican las *abejas* que vinieron de Europa. Por lo menos, comercialmente hablando.

18. La Azúcar.—Con la caña de azúcar, trajo España a Indias, su mayor riqueza industrial.

Ya en el tantas veces citado *memorial* que Cristóbal Colón dirigió a los Reyes Católicos, desde la Isabela, a 30 de enero de 1494, pedía: "...seria muy bien que se hobiesen de la Isla de la Madera 50 pipas de miel de azúcar, porque es el mejor mantenimiento del mundo y mas sano, y non suele costar cada pipa sino á dos ducados, sin casco, y si sus Altezas mandan que á la vuelta pase por allí alguna carabela las podrá mercar, y tambien 10 cajas de azúcar, que es mucho menester..." [67]

Esto se pedía desde una isla del Caribe, que, poco tiempo después, ella y casi todas las que componían las Grandes y Pequeñas Antillas, habrían de convertirse en un verdadero emporio de azúcar que, durante muchos años, guardarían, o poco menos, el exclusivo monopolio de su fabricación y serían, desde luego, las abastecedoras, en casi todo el mundo, de este dulce y necesario producto.

Fr. Bartolomé de las Casas [68], nos da una noticia importante sobre la primera azúcar fabricada en América: "Ya se dijo en el libro II, como un vecino de la Vega llamado Aguilon, fué el que primeramente hizo azúcar en esta isla, y aun en estas Indias, con ciertos instrumentos de madera con que esprimia el zumo de las cañas, y aunque no bien hecha por no tener buen aparejo, pero todavia verdadera y cuasi buen azúcar. Seria ésto por el año de 1505 o 1506; despues diose á entender por hacerla un vecino de la ciudad de Sancto Domingo, llamado el bachiller Vellosa porque era cirujano, natural de la villa de Berlanga, cerca del año de 516, el cual hizo el primero en aquella ciudad azúcar, hechos algunos instrumentos mas convenientes, y asi mejor y más blanca que la primera de la Vega, y el primero fue que della hizo alfeñique y yo lo ví; este diose muy de proposito a esta granjeria y alcanzó á hacer uno que llaman trapiche que es molino ó ingenio que se mueve con caballos, donde las cañas se estrujan ó exprimen, y se les saca el zumo melifluo de que se hace el azúcar. Viendo los padres de Sant Hierónimo,

---

[67] Navarrete. Ob. cit. Memorial, pág. 262.

[68] *Historia de las Indias.* Lib. III. Cap. CXXIX, pág. 431.

que alli estaban, la buena muestra que el bachiller habia mostrado para salir con aquella granjería, y como seria muy provechoso para animar á otros que se diesen á ella ordenaron con los Oidores de la Audiencia y Oficiales del Rey, que de la Real hacienda se prestasen 500 pesos de oro al vecino que se pusiese á hacer ingenio grande ó chico para hacer azúcar, y despues, creo, que les ayudaron con más prestado, viendo que los ingenios eran muy costosos. Por este camino y deste principio se ofrecieron algunos vecinos á hacer trapiches que muelan las cañas con caballos, y otros, que tenian y se hallaban con más grueso caudal, pusiéronse á hacer ingenios poderosos de agua, que muelen más caña y sacan mas azúcar que tres trapiches, y asi cada dia se dieron á hacer más y hay hoy sobre treinta y cuarenta ingenios en sola esta isla y algunos en la de Sant Juan, y en otras partes destas Indias, y no por eso vale el azúcar mas barato; y esta es cosa de notar que antiguamente no habia azúcar sino en Valencia, y despues hóbola en la isla de Canaria".

El P. las Casas [69], añade: "Concedieron tambien los Reyes a los que se avecindasen en esta isla, (Isabela)... heredades, huertos, viñas, algodonales, olivares, cañaverales para hacer azucar... molinos é ingenios para dicho azucar"...

Esta es, a grandes rasgos, la historia de la fundación de esta industria en América. ¡Loor a sus iniciadores!

Pero G. Fernández de Oviedo [70], no está de absoluto acuerdo con el P. las Casas, sobre quién fué el primero que intentó y consiguió hacer azúcar en América. Mientras Fr. Bartolomé asegura que se llamó Aguilón, Oviedo afirma que fué un tal Miguel Ballester. Más que azúcar, fué *un conato* de azúcar. Pero los dos convienen en que el primer trapiche y la primera azúcar de calidad se debe al bachiller Gonzalo de Vellosa. Es a él a quien los ricos azucareros de América deberían haberle levantado un monumento de gratitud y admiración y hasta tener su retrato y, a falta de él uno de la época que lo representase [71], presidiendo sus modernos trapiches y sus suntuosos despachos.

Por parecerme en extremo interesante, copio a continuación parte de lo que sobre este particular escribe Fernández de Oviedo [72]: "Pues aquesto del açucar es una de las mas ricas granjerias que en alguna provincia ó reyno del mundo puede aver, y en aquesta isla hay tanto é tan buena y de tan poco tiempo acá assi exerçitada é adquirida;... que tanto mas sean las gracias y

---

[69] Ibidem. Lib. I. Cap. CXII, pág. 363.

[70] Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. VIII, págs. 118 y sigs.

[71] ¿Cuál de los muchos retratos de Colón o de Cortés o de la princesa de Eboli, por no poner más, es el auténtico? Y a todos se les rinde pleitesía, por su representación simbólica.

[72] Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. VIII, págs. 118 y siguientes.

el premio que se debe dar á quien lo enseñó é puso primero por obra. Pues todos tovieron los ojos çerrados hasta que el bachiller Gonzalo de Velosa, á su propia costa de grandes y exçesivos gastos, segund lo que él tenia, é con mucho trabajo de su persona, truxo los maestros de açucar á esta isla, é hizo un trapiche de caballos é fué el primero que hizo haçer en esta isla açucar; é á él solo se deben las graçias, como a prinçipal inventor de aquesta rica granjeria. No porque él fuese el primero que puso cañas de açucar en las Indias, pues algun tiempo antes que él viniesse muchos las avian puesto é las criaban é façian mieles dellas; pero fué, como he dicho, el primero que hizo açucar en esta isla, pues por su exemplo despues otros hiçieron lo mismo". El trapiche lo instaló "en la ribera del rio de Nigua, é truxo los ofiçiales para ello desde las islas de Canaria"... Pero agrega que, "inquiriendo he hallado que diçen algunos hombres de crédito ó viejos, que hoy viven en esta cibdad, otra cosa, é afirman que el que primero puso cañas de açucar en esta isla fué un Pedro de Atiença, en la cibdad de la Conçepçion de la Vega, y que el alcayde de la Vega, Miguel Ballester, natural de Cataluña, fué el primero que hizo açucar. E afirman que lo hiço mas de dos años antes que lo hiçiese el bachiller Velosa; pero junto con esto diçen que lo que hizo este alcayde fué muy poco, é que todo lo uno é lo otro ovo origen de las cañas de Pedro de Atiença. De manera que de la una é de la otra forma, esto que está dicho es el fundamento ó prinçipio original del açucar en esta isla é Indias".

Parece que los indios no tomaban participación alguna en estas primeras fabricaciones de azúcar, porque al referirse al funcionamiento de la hacienda, no los nombra: "Y aun que se diga quince mill ducados no me alargo, (se refiere al capital necesario para instalar el ingenio) porque es menester tener á lo menos continuamente ochenta ó cient negros é aun çiento é veynte é algunos mas, para que mejor anden aviados; é alli çerca un buen hato ó dos de vacas de mill ó dos mill ó tres mill dellas que coma el ingenio; allende de la mucha costa de los oficiales é maestros que haçen el açucar, y de carretas para acarrear la caña al molino é para traer leña, é gente continua que labre el pan é cure é riegue las cañas, é otras cosas neçesarias y de continuos gastos". Tal vez esta *gente continua* fuesen los indios.

"...é es de notar que hasta que ovo açucares en ella (la isla) las naos tornaban vacias á España, é agora van cargadas della é con mayores fletes de los que para acá traen, é con mas ganancia".

Después reseña y enumera los ingenios que había cuando él vivía en la Española: "Por manera que, resumiendo la relacion destos ingenios é ricos heredamientos de açucar, hay en esta isla veynte ingenios poderosos molientes é corrientes é cuatro trapiches de caballos, ...E continuamente las naos que vienen de España, vuelven á ella cargadas de açucar muy buenos: é las

espumas é mieles dellos que en esta isla se pierden y se dan de gracia, harian rica otra gran provincia... ningun ingenio destos hallamos en estas Indias, y que por nuestra manos é industrias se han fecho en tan breve tiempo". (Treinta y ocho años de la fecha del Descubrimiento). Para entonces, se habían instalado otros ingenios, en pequeño número y experimentales, "en las islas de Sanct Johan é Jamayca, é en la Nueva España".

En el mismo Cap.: "El preçio que vale al presente aqui en esta cibdad de Sancto Domingo es un pesso, y á tiempos algo mas de un pesso é medio de oro, é menos, leal dado, por cada arroba de veynte é çinco libras, é las libras de diez é seis onças. Y en otras partes desta isla vale menos,... en este año de mill é quinientos é quarenta y seis años de la Natividad de Chipsto nuestro Redentor".

Y en el Lib. III, Cap. XI, pág. 85, vuelve a hablar de la riqueza que representa la fabricación de azúcar: "é vale aqui el arroba á ducado y á peso y á menos, y es muy bueno; y las mieles y sobras que del açucar acá se pierden ó se dan á los negros é trabajadores, serian en otras partes un gran tesoro".

El P. José Acosta [73] relata que: "El azucar es otra grangeria, mas general, pues no solo se gasta en Indias, sino tambien se trae a España harta cantidad, porque las cañas se dan escogidamente en diversas partes de Indias, en Méjico, en Perú, y en otras partes han hecho ingenios de grande contratación,... De la Isla de Santo Domingo trajeron en la flota que vine, ochocientas y noventa y ocho cajas y cajones de azúcar, que siendo del modo que yo las ví cargar en Puerto Rico, será a mi parecer cada caja de ocho arrobas".

Cuando Francisco López de Gómara [74] relata lo que transportaban los "navios que Cortés llevó a la conquista", nos cita: "Muchas gallinas, *azucar,* vino, aceite, garbanzos y otras legumbres". Era la primera azúcar que entraba en México.

En la *Carta segunda de Relación,* Hernán Cortés, reseñando el gran *tianguis,* escribe: "Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, *que son tan melosas y dulces como las de azúcar,* y miel de unas plantas que llaman en las otras y estas (partes) *maguey,* que es *muy mejor que arrope,* y destas plantas facen *azúcar* y vino, que asimismo venden".

Pero en la misma Carta de Relación, un poquito más arriba, escribió: "Hay todas las maneras de verduras que se fallan, especialmente *cebollas... ajos...* Hay frutas de muchas maneras, en que hay *cerezas* y *ciruelas* que son semejables a las de España"...

---

[73] *Hist. Natural y Moral de las Indias.* Lib. Cuarto. Cap. XXXII, págs. 415-16.

[74] Ob. cit. T. I. Cap. VIII, pág. 62.

Y un poquito más adelante, pero siempre en la misma *Carta:* "Venden huevos de *gallinas*"...

Sin embargo; nos consta que: *ni había cebollas, ni ajos, ni cerezas, ni ciruelas, ni gallinas; ni las cañas del maíz eran, ni son* "tan melosas y dulces como las de azúcar", *ni la miel del maguey* "es muy mejor que arrope". Entonces: ¿había o no había azúcar? Probablemente, sí la había: la llamada de *redoma,* que se forma en el fondo y paredes de este vaso con el residuo que queda, al ser vaciado el jarabe (o miel) que contiene. Es "el açucar violado" del Arcipreste de Hita, que hemos consignado en el Cap. VI.

Los recipientes que encerraban *miel de maguey,* podían *fabricar,* en su fondo y paredes, depósitos de glucosa o sacarosa, más o menos pura, de color oscuro y confundible con una *azúcar* morena de baja calidad.

De todas suertes, la industria azucarera, como tal industria, aunque fuese muy rudimentaria, se desconocía entre los aztecas y ni los primitivos cronistas de Indias, ni una tradición hablada, han dejado rastros de la posibilidad de la elaboración, venta y consumo de este producto entre los aborígenes de América, que yo sepa. Cortés llamó a la *miel de maguey seca y más o menos cristalizada o sacarificada, azúcar,* como le dió el nombre de *cebollas, ajos, cerezas, ciruelas y gallinas,* a hortalizas, frutas y aves, que se *parecían* a las *cosas* que esas *palabras castellanas querían expresar.*

Sabido es que el primer ingenio que se construyó en México fué el que mandó montar don Hernando en Tuztla.

Entre los documentos que el P. Mariano Cuevas, S. J., descubrió en el Archivo de Indias de Sevilla, se encuentra este dato importante: "Yten, porque, como sabeys ha cerca de dos años que yo tengo comenzado un ingenio en los pueblos de Tuztla y Tipeucan y en él queda Hernan Rodriguez para que de orden como se acabe y pues sabeys cuanto importa darle fin, en aquel ingenio aveys de tener muy especial cuidado de saber lo que en él se hace y de proveer todo lo necesario hasta que se acabe, que no falta otra cosa sino maestro carpintero e que se acabe la casa que está començada, porque todos los cobres están en poder de Alonso Valiente..." [75]

El Inca Garcilaso de la Vega [76], refiriéndose al Perú, dice: "El primer Ingenio de Açucar, que en el Perú se hiço, fue en tierras de Huanacu, fue vn Cavallero, que Yo conosci. Vn Criado suio, hombre prudente, y astuto, viendo que llevavan al Perú mucho Açucar del Reino de Megico, y que el de su Amo, por la multitud de lo que llevavan, no subia de precio, le aconsejó,

---

[75] *Cartas y Documentos de Hernán Cortés* novísimamente descubiertos en el Archivo General de Indias de la Ciudad de Sevilla. Sevilla, Tip. de F. Díaz y Comp. 1915, págs. 41 y sig.

[76] Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XXVIII, pág. 336.

que cargase vn Navio de Açucar y le embiase á la Nueva España, para que viendo allá que lo embiava del Perú, entendiesen que avia sobra del, y no lo llevasen mas: Asi se hiço, y el concierto salió cierto, y provechoso; de cuia causa se han hecho despues acá los Ingenios que ai, que son muchos".

En Guatemala, donde había varios, fué célebre el de "San Jerónimo, que depende del convento de los Dominicos de Guatemala y excede al de Amatitlan" [77].

Todavía a mediados del XVI, en poquísimos países de Europa se fabricaba azúcar, ni se fabricó en muchos años más. Tenemos esta referencia preciosa que nos da "nada menos que Bruyerinus Campegius, La Bruyére-Champier, un francés de Lyón que fué médico de Enrique II" y que en su libro, *De Re Cibaria*[78], publicado en Lión en 1560, "al tratar de la manera de comer fresas", nos declara que "además se añade azúcar para que en nuestro rincón de mundo no venga nada a la mesa sin algo importado del extranjero" [79]. Y este *extranjero* era, entre otros países, España.

Y hemos concluido aquí, no solamente con todo lo que nos proponíamos decir respecto al azúcar y creación de la industria azucarera, sino también con todo lo que se refiere a la agricultura, ganadería, animales domésticos en general, etc. y a los productos y derivados que se trajeron o se obtuvieron o elaboraron nuevos en Indias, por los españoles y, por tanto, por España. Sólo me resta, antes de empezar a tratar de los artículos que de Indias se llevaron a la Península, entrando casi todos por Andalucía, hacer unos modestos comentarios que me sugieren el cúmulo de sacrificios y denuedos que esta empresa costó y la impresión de injusto olvido que se recibe al ver que en gran parte de América se desconoce o se pretende ignorar.

De todos estos esfuerzos titánicos y de todas estas brillantes iniciativas, de que está repleta la historia de América, se hace caso omiso en las escuelas y colegios donde aprenden las nuevas generaciones, DESCENDIENTES DIRECTOS de estos colosos, y prefieren enseñarles las lacras y miserias materiales y espirituales humanas, de ningún modo privativas de España y los españoles, sino del mísero género humano en general, y de cuyos individuos maltratados, calumniados o realmente despreciables, IGUALMENTE DESCIENDEN. Esta manera arbitraria y original de entender e interpretar la historia, no cabe en mí, ni creo que quepa en ningún espíritu equilibrado y ecuánime, y constituye una aberración y una incomprensible ceguera moral sólo explicable por la ofuscación que engendra una pasión desorbitada y que, la cultura moderna de estas grandes naciones hispanoamericanas y la distan-

---

[77] Tomás Gage. Ob. cit. Tercera Parte. Cap. Cinco, pág. 318.

[78] *De Re Cibaria*, pág. 741, 597. E. Parmalee, Ob. cit. Cap. IX, pág. 191.

[79] E. Parmalle Prentice. Ob. cit. Cap. IX, pág. 191.

cia, cada vez mayor, que separa la iniciación de estas tergiversaciones de la cordura y el amor, ayudadas de las ciencias históricas del día, serenados los ánimos, harán, en un futuro próximo, desaparecer, con la luz radiante de la verdad y el culto debido al pasado glorioso, que es SUYO; es decir: VUESTRO.

Señores azucareros, señores molineros, señores dueños de fincas rústicas que produzcan trigo, cebada, arroz, ajonjolí, caña, plátanos, etc.; señores de granjas y haciendas pecuarias, ¡hispanoamericanos todos! cuando os beneficiáis con vuestros productivos negocios, en lo que menos pensáis, ni siquiera soñáis, es *en el por qué podéis hacerlo así.* Lo hacéis, porque les allanó el camino un conjunto de cíclopes, que, por instalar estas nuevas empresas, en América, sufrieron hambres, rudísimos trabajos, agotamientos sin fin, muerte, y, no hay que olvidar tampoco a sus humildes auxiliares indígenas y negros, que con su esclavitud primero y con su esfuerzo al límite después, contribuyeron a abrir el virginal y áspero camino de la industria y la agricultura en estas tierras ubérrimas del Nuevo Mundo. Bien merecen el perdón de sus yerros, los que delinquieron, por todo el bien conseguido en beneficio de las generaciones que les siguieron y dedicarles de tiempo en tiempo, un recuerdo de paz y gratitud y una oración.

Yo quisiera, quisiéramos, sin duda, todos los españoles, que en las escuelas de América se hablase de España como en las escuelas de España se habla de América.

Aún recuerdo aquellas lecciones sencillas de mi niñez, en que mi maestro, de menuda estatura, cabeza blanca, frente despejada y pausados movimientos, dulcemente, iba inculcando en nuestro espíritu la idea de América. Se esforzaba por describirnos sus paisajes exuberantes; sus tierras feraces; su clima deleitoso y sedante. Exaltaba hasta el ditirambo sus riquezas. Nos transportaba hasta el paraíso terrenal cuando describía gozoso su flora y su fauna, y la sencillez de sus costumbres, y la placidez de su vida...

Para nuestro ingenuo y bondadoso preceptor, en América todos los hombres eran valientes, generosos e intrépidos; sus mujeres hermosas, hacendosas y castas; sus frutas jugosas y de delicioso sabor y sus flores, joyeles que atesoraban la gama brillante de todos los colores, embriagaban cuando en las noches tibias de las costas, con sus rumores arrulladores del mar, exhalaban el aroma que acumulaban durante el día, al ser besadas por los rayos de un sol refulgente y vivificador.

No es extraño que estos relatos de las Mil y una Noches, despertaran en nuestras almas niñas aún, el deseo irresistible de poder gozar algún día de la bienaventuranza de conocer y vivir aquellas tierras de promisión, deseo que iba tomando forma y cuerpo en el transcurrir de los años y cuajaba al fin, en muchos millares de nosotros, al llegar la juventud, que, con su fantasía y optimismo, acababa por lanzarnos en pos de una de esas playas de

ensueño cuya descripción, más o menos fantástica, oímos de labios de aquel maestro afable, en nuestros tiernos años de niñez.

Jamás escuché de su boca un reproche, una censura, una queja que pudiera enturbiar nuestra ilusión. Predicaba amor, tolerancia, convencido que la felicidad de los pueblos no es otra cosa que la suma de felicidades de sus hijos, y que con odios, no es posible ser dichoso. El amor construye; el odio destroza.

Y cuando nos hablaba de la Gesta, nos explicaba indulgente, que los Conquistadores, por el ímpetu natural que impone toda conquista, habían sido a veces, duros, violentos y sanguinarios. Los primeros dominadores de la tierra, para hacerla producir, tuvieron que imponer su autoridad y exigieron trabajo desmedido, por procedimientos enérgicos. No les dolían prendas. España, por atinadas disposiciones de sus reyes y por la promulgación de sabias leyes de su Consejo de Indias, procuró siempre defender a los naturales de la rapiña y la injusticia de sus propios compatriotas. Los misioneros impartieron sus conocimientos, su religión, su ternura, entre los aborígenes, sin reparar en sacrificios ni peligros. Nos inspiraba, o trataba de inspirarnos siempre, cariño y admiración por las Hijas. ¡España siempre Madre! ¡Por boca de la Historia, por boca del Maestro, por boca del Hogar, siempre Madre!

Tan al alma nos llegaban aquellos desmanes de los castellanos, que años después de haber sido inculcados en los cándidos regazos de nuestros pensamientos infantiles, tenían fuerza para traer pletóricos de amor los corazones juveniles, hasta las costas de América, y volcarlos, en señal de desagravio, en esta tierra deseada, de libertad, de generosidad y de trabajo, que traíamos grabada tanto en el corazón como en el cerebro, por las lecciones del Amigo-Maestro y por el concepto que sus prédicas nos merecieron siempre.

Guardo, en un cuaderno de pastas rojas y letras de oro, como un tesoro, las últimas líneas que me escribió mi buen padre horas antes de embarcar, por primera vez, para México. Ellas prueban que el hogar español es una continuación de la escuela. Terminan así:

"Ten memoria para no olvidar a los que te han ayudado a vencer dificultades, y conserva siempre en tu corazón sentimientos de gratitud para ellos; y ten nobleza y grandeza de alma, para olvidar a los que te han vuelto la espalda; así estarás satisfecho de ti mismo, que es el bien mayor a que un caballero puede aspirar".

"Vas a un país extranjero, por la geografía; pero por las venas de sus habitantes corre sangre española; así es que al dejar a España, sales de casa de tu madre, para ir a vivir a la de tus hermanos; seguro estoy que has de conducirte allí, de modo que como a hermano muy querido te tengan los Mejicanos; y con ello se considerará feliz tu amante padre.—Mariano.—Málaga 28 de mayo de 1905".

Estoy satisfecho. Creo haber cumplido con los sanos y sabios consejos de mi buen padre.

Y una última reflexión: yo llegué ayer a estos hospitalarios lares del Anáhuac. No tengo ninguna liga de ascendencia con aquellos hombres excepcionales que trajeron la cruz y la espada, la lengua y la religión, la sabiduría y la disciplina, la moral cristiana y la filosofía occidental a los campos y villas de las Indias vírgenes. No puedo vanagloriarme con ellos más que con el título modesto de *paisano*. Vosotros no: vosotros sois sus directos descendientes. Su linaje os pertenece; sus glorias y sus torpezas, también. Compadeced y perdonad cristianamente al delincuente y cantad orgullosos los aciertos y los triunfos de los elegidos. Es VUESTRA HISTORIA Y ES VUESTRA RAZÓN DE SER.

Capítulo XXII

LAS COCINAS NACIONALES Y MESTIZAS HISPANOAMERICANAS

Ya hemos visto, en el curso de la Conferencia, la evolución de la cocina española a medida que la Península era invadida por pueblos nuevos que traían, entre otras cosas, singulares manjares y técnicas distintas que, al aprovechar lo autóctono del país invadido, daban lugar a originales condimentos que modificaban los existentes conocidos y creaban flamantes y novísimos guisos o guisotes.

También en el Cap. IX, al tratar las Cocinas Europeas, hemos observado la transformación que experimentaron al incorporar a ellas los nuevos productos americanos y cómo se vería desamparada si, de pronto, desaparecieran de sus hornillas el tomate, la papa, el pimiento, el maíz, el cacao, el pavo... y de sus sobremesas, el tabaco y el café.

En América, país joven, sostienen muchos que sus cocinas gustosas y particularísimas, nada tienen que ver con otras ningunas y hasta oí, en una ocasión, en la sala donde se reunían los miembros de un Congreso de Turismo, perorar a una gentil, simpática, bonita e inteligente mujercita, sobre la necesidad de defender los modos y prácticas de la cocina nacional, *no consintiendo la imprudencia de permitir que un extranjero intruso la explotara públicamente, para que no la desnaturalizara.* Es decir: sin presentirlo, quería *estancarla,* y ya se sabe que, no evolucionar, es morir.

Esta manera de proceder, equivocada, es consecuencia de un mal entendido y hermético patriotismo o de una ignorancia supina.

Las combinaciones ingeniosas de lo que produce una región o un país, con los productos desconocidos que aporta otro pueblo, son las que enriquecen en calidad y variación las distintas cocinas nacionales, que jamás, en ningún lugar del mundo, pueden presumir de *puras* y sin influencias extrañas, como no sea en los apartados y aislados rincones del Africa Central o los desampa-

rados islotes de Oceanía, donde por cierto, decir que poseen *una cocina* propia, es desvariar... porque su yantar es tan primitivo, condicional y repugnante, como el de aquellos indios que, según el Dr. Hernández [1], "Son raros los animales que perdona su paladar, puesto que se alimentan aún de serpientes venenosísimas, después de que les han cortado y desechado las cabezas y las colas; de perros, de topos, lirones, lombrices, piojos, ratones, musgo lacustre, sin que quiera yo recordar el lodo lacustre y otras cosas de la clase de los animales y plantas, hórridas y nefandas".

Abunda en las mismas noticias Oviedo [2], cuando nos entera que en Madrid le contó "el mesmo Alvar Nuñez Cabeça de Vaca", que en tierra de la Florida los indios comen arañas, huevos de hormigas, gusanos é lagartijas, culebras, víboras, é comen tierra é madera y estiercol de venado, é todo lo que pueden aver".

Claro es que estas porquerías no las comían sino en determinadas regiones, los más míseros indios. En México, por ejemplo, son espléndidos los banquetes diarios que sirven a Moctezuma, según todos los cronistas de la época que los describen minuciosamente y Sahagún [3], al hablarnos *De las comidas que usaban los señores* nos menciona las *tortillas,* que se llamaban *totonqui tlaxcalli tlaquelpacholli,* que quiere decir, tortillas blancas, calientes y dobladas, que ya se cubrían con un paño blanco. Había otras clases de tortillas que, por su descripción parece que se refiere a las sabrosas *gorditas* y las llamadas *tlacepoallitlaxcalli,* que eran hojaldradas y "de delicado comer", afirma el experto Fr. Bernardino.

Comían además el opulento *tamal,* que también los había de varias clases, como el *quatecuycuill tamalli,* que "son blancos y a manera de pella,... no del todo redondos ni bien cuadrados; tienen en lo alto un caracol, que le pintan los frijoles, con que están mezclados". Otros tamales, se nombran *iztac tlatzincuitl,* otros, *iztac tetamalli,* otros, *nexic tamalli, quatecuicuilli;* guisaban las pípilas, y estos condumios, llevaban nombres caprichosos y fonéticos, como *totolna quaquimilli, nacatlaoio tamalli, cioatotollauatzalli* y otros asados, como el *zollallotzalli,* de codornices. Y los ardientes y aromáticos condimentos de chiles: *chilcuzio totolin,* que era pípila con chile amarillo; el *chilcuztlatomilli;* el *chilmolli chiltecpinmolli;* el *chilmolli chilcuzmilli xitomatl,* hecho con chile amarillo y tomates. La cazuela "con chile bermejo y con tomates y pepitas de calabaza molidas", que se llama *pipián.* ¿Y a qué continuar? Había guisos con frijoles, pepitas de calabaza, chile, tomate, pescados, como los pla-

---

[1] Ob. cit. Cap. séptimo, pág. 82.

[2] Ob. cit. T. III. Lib. XXXV. Cap. VII, págs. 614 y sigs.

[3] Ob. cit. Libro octavo. Cap. XIII, págs. 65 y sigs.

tillos de *topotli patzcallo* y *chacalli patzcallo*... Comían chapulines en guisos que decían *chapolin chichiaoa* y gusanos de maguey, que nombraban *meocuilti, chiltecpinmolli;* camarones; "cazuela de unas hormigas aludas, *tzicotanatli,* con *chiltecpitl*" y cazuelas de renacuajos, que nombraban *atepocatl chiltecpiio;* los *exotl,* hoy ejotes; y con esto las frutas numerosas del país y la excelente bebida *chichilticacaoatl.* Comían muchas más cosas y bebían varios vinos y refrescos que sería muy largo de enumerar. Había, pues, una cocina bien definida y depurada, pero de ella, si exceptuamos las tortillas, nada quedó como era. La invasión y conquista, con sus nuevos manjares, la trastornó toda y al evolucionar no hizo sino adaptarla a los nuevos paladares, que, a la vez, iban también evolucionando, hasta llegar a los gustos y exigencias de nuestros días.

En efecto: los suculentos tamales, las modestas chalupitas, las sabrosas enchiladas, los crujientes totopos, el exquisito mole de guajolote, los sencillos y familiares frijoles refritos, el típico pozole, el pastoso tamal de cazuela, los populares romeritos, los caseros chilaquiles, los fáciles peneques, el verde pipián, las nutritivas *tortas* y los alegres pambacitos compuestos, etc., etc., modernos, los que comemos hoy, no pueden prescindir de alguno de los productos que vinieron con los españoles: ya sea cerdo, res, carnero, gallina, pollo, huevo, aceite, manteca, mantequilla, leche, crema, queso, requesón o jocoque, rabanitos, lechugas, aceitunas, ajonjolí, mostaza, canela, pimienta, cebolla, ajo, perejil, nueces, almendras, etc., etc. La castiza barbacoa, no podría existir, tal como la conocemos, sin carnero. Hay un plato bien mexicano por su estilo, por su gusto, por su necesidad familiar: el cotidiano arroz, y ¿cómo haríamos el arroz, *sin arroz?*

Desaparecerían de la gastronomía mexicana, muchas combinaciones de su bebida, *genuinamente suya:* el pulque, en sus compuestos conocidos con los nombres de *curados,* de almendra, de melón, de fresa, de apio, y otros que se hacen con frutas que vinieron de España. El tepache, se hace con piloncillo; los *ates,* son de perón, de membrillo, de calabaza de Castilla, de fresa... sólo el de guayaba es de fruta indígena, pero lleva la azúcar de caña. Los caprichosos chongos zamoranos y la melosa cajeta de Celaya, se hacen con leche. ¿Qué platillo castizamente mexicano por legítimo que sea, podríamos cocinar hoy, eliminando por completo en su confección los artículos (carnes, frutas, legumbres, productos y derivados, esencias, especias, vino y licores) que vinieron a estas playas con las naos que para ellas salieron por los puertos de Sevilla y Cádiz? Tal como los comemos hoy, NINGUNO.

Hasta el chocolate, el más auténtico de los manjares mexicanos, se hace, además de con el aromático y autóctono cacao, con azúcar de caña; se disuelve en leche; para espesarlo, se le agrega harina de trigo o de arroz y almendra y está exquisito aromatizado con canela.

Ahora bien: debe entenderse que, todas las influencias extrañas, no pue-

den quitar el tipismo y calidad de una cocina nacional, mientras su pueblo sienta y practique *lo propio* en las demás manifestaciones de su vida libre y familiar. Podrá enriquecerla, civilizarla, purificarla, pero el sello inconfundible que le imprime y proporciona la riqueza de su suelo, sus gustos, su habilidad, su necesidad gastronómica, su clima y su economía, eso no desaparece jamás y la caracteriza y la distingue de las demás del mundo.

Y hechas estas oportunas observaciones, pasemos a tratar, como complemento, algo más de *sitiología* [4].

---

[4] F. B. Navarro. *Arte Cisoria.* Apéndice, pág. 197. En esta misma página la anterior y la siguiente, F. B. Navarro nos recuerda una afirmación de Tertuliano: "Cuando Dios crió al primer hombre obligado á este tributo de comer para sustentar la vida, cierto es le dixo se mantuviesse con los frutos simples que se cogian de la tierra y de los arboles: y quando despues del diluuio se les dió licencia para comer de los animales, aues y pescados, con solos ellos se contentaron millares de años:" Y *parecían* felices... pero después, "la malicia, que todo lo turba —añade San Inocencio— metio aquí la mano, sacando tales invenciones de potages, tan nueuos guisados, tan nueuos artificios y tan nuauas cocinerias, que nunca los antiguos oyeron sus nombres, ni los modernos pueden declarar sus composturas:"... Porque lo malo fué que el demonio, ¡nada menos que el demonio! *metió la cuchara.* Y así nos lo "dejó averiguado Nilo Abad que el cocinero mayor del infierno es Nabuzardan, quien ayudado por Ademus, panadero en jefe, cada dia saca á vender sus nefandas invenciones para perdicion del hombre, pues ni Dios le crió con salsillas, ni Adan supo de guisados, despensas, repuestos, botillerias, golosinas y otras monstruosas invenciones". Y no son de ayer estas lamentaciones que, en el fondo, no son otra cosa que una filípica contra el pecado de la gula, único del que se salvaron nuestros primos norteños; no por virtud, sino por inapetencia... tienen su antecedente en el lejanísimo siglo XI, en que escribe el buen Abad.

Los partidarios del *statu quo* de las cocinas y de sus guisos son muy antiguos. Ya el "hebreo Philon en el año 40 de J. C. y en su libro *De vita viri civilis,* acordándose de lo mal que andaba el mundo (se dolia que)... 'solo á inventar nuevos guisos dedicados cada dia', se preocupaba... y San Bernardo, en su *Apologia ad Gullielmun abbatem.* 'maravillábase de las invenciones que se usaban en las cocinas' "; y San Isidoro, San Juan Crysósthomo... Julio César... y otros muchos practicaban la misma escuela, con parecidas censuras y de seguir sus consejos, estaríamos ahora, comiendo crudos los productos silvestres que generosa, nos brinda Naturaleza.

Capítulo XXIII

ARISTOLOGIA[1]

Aristología es el arte de bien comer, o de comer, sencillamente, si nos limitamos a la intención y pruebas que se persiguen en este artículo. No viene esta voz en el *Diccionario Manual* de la Real Academia de 1950. Pero Azorín es Azorín, y la emplea: con eso me basta. Nosotros vamos a *prolongar,* a *dilatar* su significado, no porque sea *correcto,* sino porque así conviene a nuestro intento. Más que osadía es ingenuidad... y si ha perdonado el lector tanta libertad como me he tomado con el léxico y su sintaxis hasta aquí, bien puedo confiar en su indulgencia sin límites.

Para condimentar y servir y comer los manjares que España trajo al Nuevo Mundo era necesario una *cocina, utensilios* y un *comedor* y los Conquistadores trajeron también todo esto.

En efecto: al construir estos hombres sus moradas en las nuevas tierras conquistadas, destinaron una pieza de ella a *cocina,* para poder guisar sus alimentos, y otra a *comedor,* para poder comerlos sentados y reunidos en familia, claro es, que para aderezarlos, necesitaban *cacharros* y para servirlos *vasijas* e instrumentos adecuados: por higiene y ornato, lienzos y distintos útiles.

Lo primero en la cocina es el fogón, lugar donde se hace el fuego para guisar. Antiguamente —y todavía hoy en algunos lugarejos de España— en vez de *fogón* existía el *hogar,* especie de chimenea con campana, donde el fuego se hacía con *leña* y que, por reunirse la familia a comer frente a él dió lugar a que su nombre sea sinónimo de domicilio y síntesis de *vida familiar.*

Cuando se empezó a sustituir la leña por el *carbón de encina,* el *hogar*

---

[1] Según el maestro Azorín, en el A. B. C. de Madrid, de 15 de marzo de 1949. "El modo de comer los alimentos, se llama Aristología".

También usa de ella Luis Araujo-Costa en *Gastronomía,* A. B. C. aéreo, 25 de Octubre de 1951. La define así: "Aristología es el arte de comer bien"...

hubo que sustituirlo también y se inventó el fogón u hornilla. Los que hemos usado en México hasta hace muy pocos años, en que apareció la manera práctica de cocinar con petróleo, gasolina, gas o electricidad, los que todavía vemos en los pueblos, no son otra cosa que las hornillas y los fogones españoles del siglo XVI, que vinieron a estos lares traídos por los nuevos pobladores.

Las paredes del recinto las engalanaron como se hacía y todavía se hace en los pueblos de España, con platos, fuentes, platones, cazuelas, jarras y jarritos; objetos de metal como calderos, peroles, cazos y cacillos; un cuadro con un grabado de Santo o Santa, formando un altarcito con encajitos o telas picadas a tijeras; el candil o el velón para alumbrar. La brillante policromía de esta loza que colgada en las paredes, formando amplios y simétricos dibujos, alternaba con los reflejos metálicos de las vasijas de cobre, contribuía a darle a la estancia un hálito de alegría y un tono de optimismo.

En un rincón, las cántaras del agua y la tinaja; una o varias orzas; sobre la repisa las ollas, cazuelas, pucheros; una artesa o un lebrillo para lavar los trastos. Un tiesto de albahaca o yerbaluisa.

Completaba el ajuar, una mesa de pino blanca, limpia y restregada que, en España, podía ser de nogal y en América, de la madera del árbol más a mano; unos taburetes y unas sillas toscas, que después, como las sevillanas, fueron pintadas con colores chillones y en su espaldar, unas flores, unas frutas o un pajarillo saltarín y cantador revelaban el gusto y habilidad de la dueña y del artista. Clavada en la pared, la filigrana en hierro forjado de una espetera gitana, donde se balanceaban al viento, los espetones, paletas y cucharones.

Esta era a grandes rasgos, la cocina (aposento) popular española, que se trasladó a América y todos hemos alcanzado a conocer, más o menos *exacta*.

Vamos a ver cómo era la señorial, que también atravesó el océano para sentar sus reales en los palacios virreinales y casonas de ricos hacendados o mercaderes.

Son curiosos los preceptos y consejos que da Martínez Montiño [2] para gobernar una cocina:... "la limpieza, que es la mas necesaria, y importante para que cualquier Cocinero dé gusto en su oficio;... Ha de procurar que la Cocina esté tan limpia, y curiosa, que qualquier persona que entre dentro se huelgue de verla; y ha de tener buenas herramientas, curiosas, para cosas particulares, y extraordinarias, como son cazolillas, barquillas [3], cubiletes, torteras, piezas llanas, moldes, y otras muchas piezas para hacer diferencias de

[2] Ob. cit. Cap. primero, págs. 1 y sigs.

[3] Especie de moldes para dulces, de forma entrelarga, como *barquillos*.

platos, puesto todo bien limpio, y colgado por buen orden, que no anden las piezas rodando por las mesas, ni por el albañar; los asadores en su lancera muy limpios, y los palos de masa, y cucharones de manjar blanco has de tener en una tabla, que estará colgada con unos clavos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que sean mucho mayores, y otro como éste para cedacillos, y estameñas. Esto ha de estár en la parte mas desembarazada de la Cocina; y si puedes alli acomodar la mesa para las cosas de masa, y ponerle encima un cielo de lienzo, ó un zaquizami de tablas, porque no cayga polvo de arriba, es cosa muy necesaria. Si fuese posible, no habia de estár la Cocina debaxo de ninguna casa, sino á un lado, debaxo de un cobertizo [4], de manera que no huviese encima vivienda de gente, salvo si es de bobeda, que con eso, y buena luz, estará bien. Has de procurar que la blanqueen; y no has de consentir... que la manchen pegando velas, aunque sean de cera. Hanse de poner unos saetines hincados en las paredes para poner las velas [5] y que no peguen enjundias de gallina en las paredes, porque una enjundia que no sea mayor que un real de á quatro, hace una mancha en la pared blanca tan grande como un plato, y parece mal. El agua tendrás en tinajas, ó en tinacos, con sus cobertores, y tendrás quatro, ó seis cantaros en una cantarera de palo, que no lleguen con los suelos al de la Cocina [6]; estos sean vedriados, con sus tapadores; del agua de estos cantaros echarás á cocer todo lo que se huviere de guisar, y la otra será para lavar, y fregar las herramientas. No consientas que se corte ninguna cosa sobre las mesas, sino sobre un tajo, que tendrás hincado en el suelo, á una punta de la mesa, donde embarace menos;... las mesas las harás de pino blanco, y que las freguen cada dia con agua hirviendo, y ceniza, y estarán muy blancas,... Los tableros de mesa es forzoso que sean de nogal, y de poco mas de una pulgada de cantero;... Estos tableros se han de colgar á la parte adonde está la mesa de la masa. Algunos son amigos de tener algun aposentillo, ó recocina dentro en la Cocina [7], mas yo no soy de este parecer"...

Un detalle que nos hace sonreír es éste en que se prueba que los maestros o jefes de cocina, los oficiales, pinches o galopines, eran todos hombres de *capa y espada,* como, tal vez hoy, algunos lo sean de *pistola*... Recomienda Montiño: "A una parte de la Cocina, en lo mas desembarazado, se pondrá un palo muy bien acepillado para poner las capas, y unos clavos para las es-

[4] Así están, todavía, en algunas casas pueblerinas de México.

[5] Yo poseo dos de estos *saetines* auténticos de la época, que encontré en España.

[6] ¿No es esto lo que se usaba en México con el sugestivo nombre de *estiladeras,* corrupción de *destiladeras;* de *destilar?* Falta la piedra porosa que aun era desconocida.

[7] En el antiguo México, el cuarto de las tortilleras. Donde se echaban las tortillas. ¿O no?

padas de los oficiales;"... y sigue: "No consientas que haya cenicero en la Cocina, sino que lleve la ceniza la Lavandera cada dia[8], ó se eche á mal[9], porque se puede barrer el fogón, y la vasura; tener un esportón, y cada vez que se barriere la Cocina, que echen la vasura fuera, porque no huela mal, ó lleguen moscas. Todas las veces que entrares por la puerta de tu Cocina, procura tener algo que enmendar: mira si está bien colgada la herramienta, y si está cada cosa en su lugar; y si hay por las paredes, ó por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego, sin dexarlo para despues,... lo primero que han de hacer, (los cocineros), sea quitarse sus capas, y espadas, y colgarlas en el palo, y los clavos que están puestos para ello; y quitarse los puños, y lavarse las manos, y limpiarse en una tohalla, que estará colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza... A una parte de la mesa grande harás poner unos manteles limpios, y pondrás sobre ellos la plata,... y no consientas hacer gigote ninguno á ningun mozo, ni oficial sin su tohalla al ombro, y su tenedor, y tomará la pieza, pierna, ó ave, con el tenedor muy bien,... que entre tanto que picare, no ha de toser, ni hablar, ni ha de hacer otra cosa ninguna,... y en acabando de almorzar, lavense las manos, y cada uno acuda á lo que tiene á cargo. Tendrás un cofre en la Cocina para guardar algunas cosas que sobran, y tener las especias, y un caxoncillo para tus tohallas,"... Viene después un *Tratado de cómo se ha de servir en los Banquetes...*

Hemos descrito una cocina aristocrática de las postrimerías del siglo XVI y principios del XVII. Las advertencias e instrucciones de Montiño parece que las aprendieron bien las dueñas de casa de Hispanoamérica y su fundación en estos lugares dieron pauta a lo que hoy es cualquier cocina criolla o mestiza.

Nola, en sus prácticas coquinarias del siglo XV español, nos enumera los utensilios y herramientas que debe haber en toda Cocina bien surtida. Son éstos: "Aguzaderas; Un alambique de barro vidriado y otro de vidrio; asador; Barreñón de amasar; Bolsa de cuero con tierra de la que cae de la muela de los barberos[10]; Cazos, cazas y cazones; Cazuelas; Cedazos; Cedazos de cerda; Cedazo o molino que es prensa; Cobertera para brasas y otra con agujeros; Copas con sobre copa[11]; Copa de vidrio de selicornio que estalla si se vierte en ella ponzoña; Cuajadera; Cucharas; Cucharones; Cuencos de madera; Escudillas; Estameña; Fuentes[12]; Fuente de canto para arriba para aguamanos; Haravillo[13]; Horno; Jaropa o sea recipiente para jarabes; Mangas; Mor-

[8] Para las *coladas*.
[9] Es decir: que se tire.
[10] Es el asperón.
[11] Tapadera.
[12] En México, platones.
[13] Según D. Pérez, especie de paleta o espumadera.

tero de mármol o piedra y su mano; Ollas grandes de hierro estañadas; Ollas de barro vidriadas; Ollicas; Paleta; Palillos de hojaldrar; Palos de menear; Paños de lino para colar; Paños de mesa [14]; Parrillas; Redoma; Salero; Tajaderos de madera [15]; Tajador o plato trinchero; Tajadores de plata; Tajo; Tamiz de seda; Taza de la Salva; Tenacitas de fruncir bordes de empanadas; Tornillo [16], Vasos de oro, de plata y de vidrio".

Porque las cazuelas, ollas, jarritos y jarritas de barro vidriado que se usan en toda América hispana, no son de origen indígena, sino español y aun me atrevo a decir que mediterráneo (Grecia, Italia, sur de Francia, España y Portugal, que aunque no tenga costas al Mare Nostrum, su civilización es netamente mediterránea) en sus formas, técnica, color y vidriado. Todavía se usan en muchos pueblos españoles, de donde no han logrado desplazarlos los cacharros de hierro esmaltado, ni los de aluminio, como hicieron desde su aparición en las capitales. También desaparecieron los peroles de cobre, tan peligrosos, por su cardenillo, cuando no estaban bien limpios o estañados.

No es extraño que los Conquistadores prefiriesen lo suyo y en cocina, como en todo, trajeron los modelos de su patria, aunque la práctica alfarera en toda América, tuviese ejemplares dignos de admiración. La primera manifestación de arte que dan los pueblos primitivos, probablemente antes que la danza, es la alfarería, por cierto, muy semejante en todos ellos, para una *edad* determinada de su civilización.

Una canción española que recuerda el A. B. C. de Madrid, en una información alfarera, en su edición aérea de 30 de agosto de 1951, dice:

"Oficio noble y bizarro
entre todos el primero,
pues en la industria del barro,
Dios fué el primer alfarero,
y el hombre, el primer cacharro".

Yo poseo algunos ejemplares antiguos y modernos que traje de España y entre ellos una jarrita vidriada verde, que compré en un mercado popular de la provincia de Toledo, que mis amigos mexicanos creen, a coro, que es auténtico producto de Oaxaca.

Los platitos pintados que se hacen en México para adornos o para la comida del gato o para dar de beber al canario, son indénticos en sus dibujos y colores a los que mi bendita madre utilizaba en Málaga, hace ya cerca de

[14] La actual servilleta.
[15] Tabla para picar.
[16] Especie de batidor.

¡70 años!, para conservar la carne de membrillo y su jalea, que fabricaba, en el tiempo del membrillo, para consumirla en casa todo el año.

En las cocinas mexicanas, autóctono, sólo queda el molcajete y su tejolote; el metate con su mano, llamada metlapil; el comal, el molinillo del chocolate [17] y la jícara. Estos dos últimos utensilios los exportó a España —el primero de los dos, a todo el mundo—, pero del segundo, sólo llegó el nombre, no la *vasija,* porque en España, se toma el chocolate en jícara —palabra de origen azteca— que se transforma en un *pocillo,* que nada tiene que ver con la verdadera jícara. Porque aprendimos allí a hacer el chocolate de los indianos y éstos decían que se servía en jícaras, los españoles llamaron jícara a la tacita estrecha y honda en que lo tomaban.

Claro está que con los platos y fuentes (platones), vinieron las salseras, ensaladeras, azucareros, compoteros y todo lo que forma una vajilla, así como cuchillos, cucharas y tenedores, aunque éstos, mucho después que, la Humanidad, o mejor dicho, la *sociedad civilizada,* hace muy poco tiempo que dejó de comer con los dedos, como cualquier niño mal educado. Porque "llegó un momento en que el hombre empezó á inventar instrumentos para comer con menos trabajo primero, con mas comodidad y mayor deleite despues" [18].

"Usábanse en la Edad Media diversas clases de cuchillos destinados a la mesa; eran unos para trinchar las viandas... otros se empleaban sólo para rallar o amigajar el pan,... Habia cuchillos para la carne y cuchillos ú otros instrumentos de plata ú oro para el pescado; y por fin, los *gañivetes ó trinchetes,* que eran los mas pequeños y que hicieron por largo tiempo oficio de tenedor. Estos solian traerse en el bolsillo con su estuche correspondiente. Habia en fin tambien cuchillos especiales para abrir las ostras, como habia *punganes* para separarlas de la concha y comerlas".

"Construianse los cuchillos con gran lujo; á veces con los mangos chapeados de oro, cincelados con adornos y escudos y las hojas damasquinas"...

"...los árabes en la Edad Media no empleaban para comer sino el *tenedor de cinco púas* consagrado por la Ley de Mahoma, que proscribe todo contacto de materia extraña con las viandas, al tiempo de comerlas. No es, pues, de extrañar que los cristianos de la Península adoptasen y conservasen por largo tiempo una costumbre que, por lo demas, estaba generalizada en todas partes,... Las iluminaciones de los códices, sobre todo, nos ofrecen de la manera mas fehaciente y completa lo que era el servicio de la mesa en estos siglos. Allí se vé la disposición de ella, el plegado del mantel, la forma de las

[17] De dudoso origen, por cierto.

[18] *Arte Cisoria* por D. Enrique de Villena. Felipe-Benicio Navarro. Apéndice, pág. 159.

copas, jarras para el agua y barriles [19] para el vino, los saleros, platos, etc"...

"...la broca se usaba en las mesas de los particulares, como hoy el tenedor".

"...Pero la broca no fué nunca nuestro tenedor, sino el auxiliar del cuchillo en el trinchar; del tenedor, con este nombre, no encontramos hecha mención hasta 1494 en uno de los inventarios que se hicieron de los bienes muebles del duque de Bejar. En este instrumento se cita 'un tenedor de plata, engastado en un pedazo largo de coral, quebrado'. Pero aún en esta época debía ser adminículo raro cuando Gonzalo Fernández de Oviedo, que escribía su *Libro de la Cámara del Príncipe don Juan* en el año 1547, refiriéndose a la segunda mitad del siglo XV, no cita para nada el tenedor en ninguno de los capítulos de su curiosa obra, siendo muy digna de tener en cuenta esta omisión, cuando cita hasta el más insignificante enser que se guardaba para uso particular del príncipe en las arcas de su cámara y cuando entre las escudillas, platos, cuchillos y cucharas no se encuentra un solo tenedor" [20].

Se aprenden muchas cosas leyendo libros viejos. Por ejemplo: se tiene aquí por novedad, importada de Estados Unidos, empezar las comidas con frutas, y Nola [21], a finales del siglo XV, al enseñarnos "De cómo se han de poner las viandas en la mesa" mejor estaría *De cómo se han de servir,* puesto que de eso se trata, de *servirlas,* dice: "Primeramente la fruta, y tras ella su potaje, luego asado", etc. Como se ve, no es muy nuevo empezar por la fruta una comida [22].

Todo lo que poseíamos en sabiduría, en costumbres, en riqueza espiritual, en sangre, en religión, idioma, cantares, música, manjares, oficios, ins-

---

[19] "Barril.—Vaso de tierra, de vientre grande y cuello angosto, cuyo nombre quieren algunos que venga de *barro,* por ser la materia de que primero se hizo. Luego se construyó de plata y oro, de gran riqueza. Servía de ordinario, para contener el vino que se escanciaba al señor.

Estaba delante dél su alferez homil
El hinojo fincado, en la mano el barril.
Arch. de Hita. Cant. Vers. 1070".

[20] *Art. Cisoria.* Enrique de Villena, por Felipe-Benicio Navarro. Apéndice, págs. 162 y sigs.

[21] Ob. cit., pág. 24.

[22] La condesa d'Aulnoy, *Viaje por España en 1679,* Cap. XXVIII, pág. 359, se refiere a la comida que vió servir aquel año, en Toledo, a la reina madre de España y dice: "Sirvieron diversos platos en la mesa de la Reina; los primeros eran melones helados, ensaladas"... y ya hemos visto, en *Cocina Criolla,* Cap. VIII, que en el pantagruélico banquete del Virrey, "Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras", las que sirvieron.

trumentos y utensilios; en actividad y honradez; en entusiasmo, resistencia en el sufrir, TODO, TODO, TODO, lo ofrecimos con el corazón a las nuevas tierras conquistadas, porque queríamos hacer de ellas una prolongación de nuestra misma patria, no un lugar de mera explotación. Por eso, para mejor sentirnos en nuestro propio solar, se bautizaban las regiones conquistadas con nombres viejos y queridos: Nueva España, Nueva Granada, Nueva Galicia, Nueva Andalucía, Nueva Vizcaya... Medellín, Córdoba, Valladolid, Guadalajara, Durango, Trujillo, Laredo...

Lo que no pudimos hacer, porque no llegamos a santos, aunque nos acercamos muchas veces a la santidad, fué adelantarnos a los tiempos que vivíamos. En lo moral y humano éramos hijos de los siglos en que se llevaron a cabo las hazañas y en lo material, era imposible que hubiésemos instalado cines, telégrafos, teléfonos, aviones o televisión como muchos, por sus críticas arbitrarias, parece que exigen a la España de aquellos tiempos.

Hay que revisar la Historia; hay que darnos el lugar que merecemos en el eterno luchar por un Mundo mejor; en la supremacía que nos corresponde por anteponer el espíritu a la materia.

No estamos contentos ni satisfechos de la injusticia con que se nos trata; unos, por ignorancia, otros, por incomprensible odio, otros por conveniencias inconfesables.

Y vamos a empezar el Segundo Libro, que se ocupa de lo que España llevó a Europa de las Indias, siempre limitándonos al tema que estudiamos.

¿QUE LLEVO ESPAÑA DE AMERICA?

España llevó de las Indias a su Solar, muchas cosas: todas las que encontró aquí y le parecieron buenas y útiles, pero nosotros no vamos a tratar más que las que tengan relación con la gastronomía (con alguna excepción) y por el orden que las fuimos citando en la Conferencia [1].

Al estupor y a la sorpresa que los habitantes del Nuevo Mundo experimentaron al ver, por primera vez, a los hombres barbudos, blancos, de atuendos extraños y desconocidos, cuyas armas brillaban al sol, que dominaban el trueno y el rayo y acompañaban monstruos, que montaban, y en un principio se les antojaron caprichosos centauros, correspondieron los castellanos con la misma sorpresa y admiración al contemplar la lujuriosa vegetación, la fauna nueva, entre la que resaltaba la irisada vestidura de sus ágiles aves canoras o parleras, de vistosos y múltiples colores y los espantables y temibles dragones o *lagartos* (caimanes); los hombres desnudos de tez cobriza, los exóticos adornos de riquísimos plumajes, las costumbres raras, los dioses feos y sanguinarios, la abundancia de oro, la gala de sus mujeres y los ignorados manjares que les presentaban como obsequio novísimo a sus paladares europeos.

Veamos cuáles fueron éstos...

[1] También dedicamos un Cap., el XI, del Lib. II, a Santa María de Guadalupe, por la importancia que tuvo esta advocación en el Descubrimiento, Conquista y Población del Nuevo Mundo.

LIBRO II

Capítulo I

LOS COCOS

Colón los vió en la primera isla que tocó. Fueron y van a España, pero no se crían en ella. Casi exclusivamente se dedican a la confección de dulces. Son exquisitos los turrones de coco; las *yemas* de coco; los *acaramelados* de coco... Su aceite sirve para hacer jabones.

G. Fernández de Oviedo [1], nos aclara que: "Otras palmas hay que se llaman cocos la fructa dellas... Toda junta, como está en el arbol, tiene el bulto mayor mucho que una gran cabeça de hombre; y encima de la corteça hasta la de enmedio, que es la fructa, está rodeada y cubierta de muchas telas de la manera que es aquella estopa, con que están cubiertos los palmitos de tierra en el Andaluçia... Esta fructa que está enmedio de aquella estopa, es el coco tan grande como un puño de la mano çerrada, é algunos como dos puños, é más é menos, é es una manera de nuez redonda, é algunos son prolongados. El casco es duro, é tan grueso como un letrero de un real de plata castellano. Por de dentro, pegado al casco de aquella nuez ó coco, está pegada una carnosidad de la anchura de la mitad de la groseça del dedo menor de la mano... Esto es la fructa ó lo que se come del coco, y es tan blanco como una almendra mondada é mejor sabor que almendras".

No es posible describir un coco con mayor claridad. Sólo le faltó decir que, antes que *cuaje* la pulpa, contiene un agua blancusca, fresca y agradable, que se llama *agua de coco.*

Pero lo que no dijo Oviedo, lo dice Anglería [2], que lo describe varios años

[1] Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. IV, pág. 335.

[2] Ob. cit. *Primera Década Oceánica.* Lib. III. Cap. V, pág. 36.

antes y no conoció los cocos en sazón, sino *verdes:* "Tienen todas estas islas cierta especie de árbol tan alto como los olmos que da por fruto calabazas. Lo emplean como bebida mas no como comida, pues su meollo, según dicen, es más amargo que la hiel, pero su corteza tan dura como la de la tortuga".

Probablemente son referencias, confusas, que obtiene del primer viaje del Almirante.

Capítulo II

"CASAVE, PAN"

"El viernes 3 de agosto de 1492 zarpó la debil escuadrilla del puerto de Palos. Las vicisitudes de la navegación por el Oceano Atlántico; los posteriores descubrimientos en las Antillas y Tierra Firme, que Colón realizara en sus cuatro viajes, vienen contenidos en el texto del libro presente, compuesto con el diario del Almirante y con los documentos que Martin Fernandez de Navarrete logró reunir".

He copiado este párrafo de la introducción a la obra de M. Fernández de Navarrete, Viajes de Cristóbal Colón, editada por Calpe, Madrid, 1922, para que se tenga presente que, las citas que voy a hacer, son de fuente inmejorable e indiscutible, prácticamente, como si las tomáramos directamente del Diario del Almirante. Esta observación nos interesa mucho por lo que se refiere a la Batata, de que luego hablaremos.

"Domingo 4 de Noviembre... Estas tierras son muy fértiles; ellos las tienen llenas de *mames* (2) que son como zanahorias (3) que tienen sabor de castañas," [1]...

"Jueves 13 de Diciembre... Dijeron los cristianos que despues que ya estaban sin temor iban todos (los indios) á sus casas, y cada uno les traía de lo que tenia de comer, que es *pan de niames* (1), que son unas raices como rábanos grandes que nacen, que siembran y nacen y plantan en todas sus tie-

---

[1] M. Fernández de Navarrete. Ob. cit., pág. 57. La llamada "(2)" dice: "Los aquí llamados mames por Colón son tubérculos de alguna especie del gén. *Dioscórea* (acaso la D. *trífida*), que se llaman también ñames o yames, perfectamente distinta de la batata o aje de los historiadores primitivos de Indias. D. (Dantin Cereceda)". Y la "(3)": "Los ajes ó batatas son estos" — Casas. Oviedo, en su *Historia natural de las Indias,* Cap. 82, distingue los *ajes* de las *batatas.* Aquellos (dice) tiran á un color como entre morado azul, y éstas son más pardas y mejores. No les da el nombre de *mames*". M. F. de N.

rras, y es su vida; y hacen dellas pan y cuecen y asan y tienen sabor propio de castañas" [2].

"Domingo 16 de Diciembre... por questa tierra es harto fria y la mejor que lengua pueda decir... (¡Señores: habla de Santo Domingo, donde se achicharran los pájaros!)... Tienen sembrado en ellas *ajes...* que sirven por pan, y rallan y amasan y hacen pan dellas,... *Aquí las hay las mas gordas y buenas que habia visto en ninguna parte, porque tambien diz que de aquellas habia en Guinea.* Las de aquel lugar eran tan gordas como la pierna," [3]...

"Viernes 21 de Diciembre... los unos corrian de acá y los otros de allá á nos traer pan, que hacen de *niames,* á quellos llaman *ajes,* ques muy blanco y bueno," [4]...

Y hablando de las mujeres de la isla, dice: "...y ellas las primeras que venian á dar gracias al cielo y traer cuanto tenian, en especial cosas de comer, pan de ajes" [5]...

"Miercoles 26 de Diciembre... El Rey comió en la carabela con el Almirante, y después salió con él en tierra, donde hizo al Almirante mucha honra, y le dió colación de dos ó tres maneras de *ajes,* y con camarones y caza, y otras viandas quellos tenian, y de su pan, que llamaban *cazavi"* [6].

"Viernes 25 de Enero... Mataron los marineros una tonina y un tiburón, y diz que lo habian bien menester porque no traian ya de comer sino pan y vino y *ajes* de las Indias" [7].

Como hemos visto, D. Cristóbal no mienta ni por casualidad las *batatas.* Es decir: la *palabra* batata. Nosotros vamos a tratar de estudiarla y cuando más adelante nos ocupemos de la *patata* o *papa,* confesamos que nos encontraremos dentro de un laberinto del que difícilmente se halla la salida...

Oviedo [8], cuenta de la isla de la Mona y Borinquen, que "es muy fuerte en mantenimientos de mucho pan caçabi".

También Oviedo [9], refiere que "Este pan de casabe se sostiene un año y mas, y lo llevan de unas partes a otras muy lejos, sin se corromper ni dañar,

---

[2] M. Fernández de Navarrete. Ob. cit., pág. 100. La llamada "(1)", dice: *"Niames o ñames* eran los *ajes,* especie de batatas, de cuyas raices hacian pan y tenian el sabor o gusto de las castañas. Así lo dicen más adelante, en los días 16 y 21 de Diciembre. También llamaban *cazabi* al pan que hacían de la raíz de la planta llamada *yuca.* (Véase a Oviedo en el Cap. V de su *Hist. nat. de las Indias*)" M. F. de N.

[3] Ibidem, pág. 105. (Subrayados míos).

[4] Ibidem, pág. 115.

[5] Ibidem, pág. 115.

[6] Ibidem, pág. 128-129.

[7] Ibidem, pág. 162.

[8] Ob. cit. T. I. Lib. XVI, Cap. I, pág. 465.

[9] *Sumario de la Natural Historia de las Indias.* Cap. V, pág. 97.

y aun también por la mar es buen mantenimiento, y se navega con él por todas aquellas partes y islas y Tierra-Firme, sin que se dañe si no se moja".

Dice que hay otra yuca dulce que se llama "boniata, que no mata el zumo de ella, antes se come la yuca asada, como zanahoria... y es buen manjar; y en Tierra-Firme toda la yuca es de esta boniata" [10]...

Esta sería la que se dice en México *guacamote,* pero es que este tubérculo no es la *batata* como dicen algunos.

Cita en esta misma página Oviedo un caso bastante común de suicidio colectivo, que como demostración del poco apego que a la vida tenían los indios, no deja de ser interesante. Comenta: "Pero la del zumo que mata (la yuca) es en las islas donde ha acaecido estar algún cacique o principal indio, y otros muchos con él, y por su voluntad matarse muchos juntos; y después que el principal, por exhortación del demonio, decía a todos los que se querian matar con él, las causas que le parecia para los traer a su diabólico fin, maban sendos tragos del agua o zumo de la yuca, y súbitamente morian todos, sin remedio alguno".

Sería interesante conocer las razones que daba el cacique para poder llegar a este acto de nulidad del instinto de conservación, por grupos.

El P. Constantino Bayle relata un interesante episodio que toma de la *Guerra de Chupas,* de Pedro Cieza de León [11].

Se refiere a uno de los innumerables sucesos acaecidos en cualquiera de las épicas e inverosímiles *entradas* o expediciones de aquellos hombres excepcionales. Se trata de Gonzalo Pizarro y su gente. Orellana ha salido del *real* en busca de alimentos. No regresa. Pizarro teme que Orellana lo haya abandonado. No comen, desfallecen de hambre y trabajos. Hay muchos dolientes. Se decide que otro capitán, Gonzalo Díaz de Pineda, salga con un grupo de soldados por bastimentos, y, escribe el P. Bayle:

"Gonzalo Díaz de Pineda, que descendió hasta la junta del Coca con el Napo, y vió desmoches y cuchilladas en los árboles, señal de que por allí pasó Orellana, metióse por el Napo y no muy lejos descubrió un sembrado de yuca tan espesa y crecida, que formaba bosque; restos de un poblado indígena, cuyos moradores debian de haberlo desamparado de muy atrás, probablemente perseguidos por otra tribu".

A continuación copia a P. Cieza de León: "Y como los que iban en las canoas ciertamente conocieron la yuca, hincaron la rodilla en tierra y dieron muchas gracias a Dios Nuestro Señor por tan gran merced como les había hecho, y comenzaron a arrancar, y cargar en dos canoas que llevaban; y de

---

[10] Ibidem, pág. 98.

[11] *El Dorado Fantasma.* Constantino Bayle, S. J. Publicaciones del Consejo de la Hispanidad. Madrid, págs. 168 y 169.

que ya las tuvieron llenas de la yuca, volvieron adonde habia quedado Gonzalo Pizarro, que ya los españoles estaban tan decaídos y desmayados que nenguno pensaba escapar con vida. Y como vieron las canoas y supieron lo que traia, todos lloraban de placer diciendo: 'Bendito sea el Señor Dios nuestro que así se acordó de nosotros' ".

Y comenta el P. Bayle: "Sin aguardar a quitarles la tierra se tiraron a las raíces; les sabian a blancas roscas de Utrera".

Y así se conquistaba la yuca... y así se luchaba cotidianamente por vivir y vencer...

Y ahora, pasemos a la BATATA

Capítulo III

L A B A T A T A

Hemos leído, refiriéndonos a noticias que de Don Cristóbal nos da el P. las Casas, al hablarnos de los *ajes* de Haití: *"porque tambien diz que de aquellas habia en Guinea"*.

Fr. B. de las Casas [1], copiando y comentando los manuscritos que posee del Almirante, escribe: "Dice de las labranzas de los indios, que tenian las tierras fértiles, llenas de *mames,* que son como zanahorias, que tienen sabor de castañas; estos son los que *llaman ajes o batatas* [2] que son muy sabrosas y de las cuales se dirá". Se refiere ahora a la isla de Cuba.

Jamás los *ajes* fueron iguales a las *batatas.* Oviedo los diferencia perfectamente. Las Casas, los confunde.

El mismo Fr. Bartolomé [3], nos ha dicho que a los Descubridores, se les acercaron en la "isla de los Guanajes, o Guanaja", unos indios, en una canoa, ofreciéndoles sus mercaderías y que las Casas, supone que eran yucatecos, entre las cuales "...algunas raices comestibles, que debían ser las *que en esta Española llamamos ajes o batatas,* y en Nueva España camotes". Bueno, pero ¿desde cuándo y por qué *llamamos* en la Española batatas? No sabemos. *Colón no las nombra.*

En la isla de Tortuga, encuentra *"ajes,* queran gordas como la pierna" [4]. Las Casas, lo hemos visto, confunde las dos especies.

G. Fernández de Oviedo [5], comparando los *ajes* con algo semejante de Castilla, dice: "quieren parescer algo en la vista á los nabos de España... Son de buena digestión, aunque algo ventosos".

---

[1] *Historia de las Indias.* Lib. I. Cap. XLV, pág. 237.
[2] ¿Quiénes las llaman así? No lo dice. Subrayados míos.
[3] Ibidem. Lib. II. Cap. XX, pág. 53.
[4] Ibidem. *Hist. de las Indias.* Lib. I. Cap. LIV, pág. 257.
[5] Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. III, pág. 272.

El mismo autor [6], cita "çinco espeçies o géneros" de *batata* en la Española y declara que llevó de esta isla algunos ejemplares hasta la ciudad de Avila, en España, "y aunque no llegaron tales, como de acá salieron, fueron avidas por muy singular é buena fructa"... Avila no es Málaga, ni por su clima, ni por su flora, ni por sus comunicaciones marítimas. Lo desconocido en Avila, en aquel tiempo, podía ser viejo en Málaga.

El Dr. Colmeiro [7] nos hace observar que "Conviene examinar con algun detenimiento lo que entendieron por ajes los primitivos investigadores de cosas de las Indias, y desde luego parece que *si Colón pudo tomar a las batatas por niames o ñames,* no estuvo desacertado en cuanto a la designación de *los ajes, que cultivaban los indios,* y que asi fueron llamados por los antiguos historiadores, antes de generalizarse la denominación africana, propiamente aplicada a diversas especies de un mismo género (Discórea), *existentes en ambos mundos ó introducidas en el nuevo"* [8].

Fr. Bartolomé de las Casas identificó los ajes con las *batatas.* Fernández de Enciso, en *Suma de Geografía,* Sevilla, 1519, las diferencía diciendo: "las *batatas* son mejores, porque crudas tienen sabor de castaña, pero asadas es su sabor". El Dr. Alvarez Chanca, que acompañó a don Cristóbal en su segundo viaje, 1493, en "Carta que escribió a la Cibdad de Sevilla", enero de 1494, se refiere a los *"ajes* que son como nabos, muy excelente manjar"... Los boniatos comunes o *ajes,* tienen un "color como entre morado azul" y las *batatas,* son "mas pardas y mejores". Para mí, así como la yuca es el guacamote mexicano, el *aje,* es el *camote blanco,* de color rojo morado exteriormente.

Continuemos aportando datos sobre la voz *batata* y *aje.*

Fernández de Oviedo [9], declara: *"Name* es una fructa extranjera é no natural de aquestas Indias, la cual se ha traydo á esta nuestra Isla Española é á otras partes destas Indias; é vino con esta mala casta de los negros, é háse fecho muy bien, é es provechosa é buen mantenimiento para los negros, de los quales hay mas de los que algunos avrien menester, por sus rebeliones. Estos *nnames* quieren paresçer *ajes;* pero no son tales, é son mayores que *ajes* comunmente... é assi vinieron los primeros, é despues de la planta é rama que hacen, se han multiplicado mucho en las islas".

No deja de llamar la atención que todavía hoy, algunos negros de Cuba hablen el *ñáñigo,* voz que parece derivarse de *ñame* o *niame,* jerga que se atribuye a la degeneración o mezcolanza de los idiomas aborígenes de los es-

---

[6] Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. VI, pág. 273-74.
[7] Ob. cit., pág. 14.
[8] Los subrayados son míos.
[9] Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. XIX, pág. 286.

clavos, y, en La Habana había y tal vez haya, el barrio de Jesús María donde se practicaba el *ñáñigo,* no solamente *lengua,* sino *mística,* es decir: ceremonias y costumbres.

Y al referirse Oviedo a las sabanas o llanos venezolanos, cerca de Coro, afirma [10]: "y es todo muy fértil de mucho mahiz y yuca y PATATAS é otros fructos". ¿Por qué de pronto, sale aquí a relucir la voz PATATA? No se dirá que se debe a que en Venezuela se daba un tubérculo parecido a la PAPA, tal vez una especie de este género, porque ni en España se conocía todavía la *Patata* y cuando llegó llevaba el nombre quichua de PAPA, ni patata se llamó nunca en Perú, su patria de origen, ni la papa venezolana se llamó nunca *patata,* ni *papa,* sino ANIANA.

Se trata, pues, de la primera *demostración* de la confusión que existía entre las palabras BATATA y PATATA, que se llegó a emplear INDISTINTAMENTE, para designar la *batata* y que luego, sirvió para DISTINGUIR la PAPA de la BATATA.

Dice Colmeiro [11], "Eran grandes alimentos muy comunes los *ajes* y las *batatas,* habiéndose introducido estos muy pronto en el medio de nuestra Península, supuesto que se cultivaban en Málaga desde el siglo XVI, como lo acredita haberlas visto Clusio abundantes en el año 1564". Y digo yo: ¿Pero desde qué año estaban sembradas? ¿Desde qué año se conocían en Málaga? ¿No vendrían de Africa mucho tiempo antes de 1564? ¿De dónde proceden los nombres de *aje* y *batata?*

Y sigue Colmeiro: "Algunas especies eran comparadas por los españoles con los nabos por su forma, pero no se cultivaban los verdaderos *ñames* antes de haberse llevado de Africa, según se ha demostrado". ¿Y qué motivos hay para creer que este tubérculo fué primeramente llevado de Africa a América, que de Africa a Portugal y de aquí a Málaga?

No hay que olvidar que en portugués, no se hace distinción entre la *papa* y la *batata* al nombrarlas: ambas raíces se denominan *batata;* y en catalán, se le dice a la *batata, "patata* de Málaga", lo que prueba una vez más la confusión primitiva para denominar a la *batata.*

Colmeiro [12], se refiere a los *quequezque* que cita Bernal Díaz [13] y agrega: "probablemente, las que mas tarde denominó Francisco Hernández *quequexquic*"... "y según él iguales a los *naumes* de los *portugueses,* sean *ñames*"...

---

[10] Ibidem. T. II. Lib. XXV. Cap. IV, pág. 278. Mayúsculas mías.

[11] Ob. cit., pág. 29.

[12] Ob. cit., pág. 27.

[13] Ob. cit. T. III. Cap. CLXXV, pág. 34. Había dos especies de esta fruta: amarga y dulce. Oviedo se refiere a la amarga o *corrosiva.*

¡Hola! No era sólo en Guinea donde había *ñames* que tomaban para alimentar a los infelices esclavos durante la travesía a América y cuyos sobrantes sembraron en las islas, sino que también existían en Portugal y seguramente del mismo origen y de épocas anteriores, los cuales, bien podían haber llegado a Málaga directamente de Lisboa.

Hoy día, con infinitamente mejores medios de difusión y propaganda, pocos españoles saben que en Málaga se crían el aguacate y la chirimoya, de los que yo me he hartado de niño comiéndolos en la Cónsula, finca propiedad de mi tío Carlos Heredia. Muchos españoles de México a quienes se lo he dicho, me han mostrado su sorpresa. Y si esto es ahora, ¿qué sería en los siglos XV y XVI?

Al hablar de Martínez Montiño en el Cap. II. Lib. I, hemos citado la fecha que se supone a la primera edición de su conocido libro *Arte de Cocina...*, etc.; 1555 ó 1560. ¿Decía en ella lo que consta en la edición *Décimatercia Impresión,* de 1778, que tengo a mi vista? Porque en el prólogo de esta última leemos: "El intento que he tenido en escrivir este Librito, ha sido no haver libros por donde se puedan guiar los que sirven el Oficio de la Cocina:... *solo uno he visto,* y tan errado, que basta para echar a perder á quien usare de él, y compuesto por un Oficial que casi no es conocido en esta Corte... antes advierta, que en el Capítulo de las tortas, *que está escrito en el otro Libro,* hay muchas suertes de tortas, que no solo no son buenas, ni se deben hacer, mas antes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas... y *de patatas* [14]... y hacen mucho daño a las personas que lo comen".

¿A qué libro se referirá? [15]. Desde luego, no es el de Nola. Pero sea cual fuere, *antes de él,* hubo quien conocía en España las *tortas de patatas.* ¿De

---

[14] Todos los subrayados son míos.

[15] Dionisio Pérez ("Post-Thebussem") en Ruperto de Nola, *Los Clásicos olvidados.* Prólogo, pág. VIII, Madrid, MCMXXIX. dice que ha *podido examinar* el libro de Diego de Granado, *Arte de Cocina a usanza española, italiana y tudesca,* que "copia todo el recetario de Nola de la edición de 1525", pero no da la fecha ni el lugar de la edición de esta obra, aunque en la pág. anterior, VII, cuando todavía "no he podido encontrar" este libro, lo supone "aparecido entre 1609 y 1614". Después de examinarlo, no fija la fecha.

Si copió a Nola, no puede hablar de la *patata,* porque Nola no la cita.

También habla D. Pérez en la misma nota de la pág. VIII, de otra obra: *Los cuatro libros de la confitería,* impreso en Alcalá, 1592, por Juan Gracián", pero "se encuentra fuera de Madrid" el rarísimo ejemplar, no revela el *escondite* y no sabemos si hablará de la *patata* o no, y por lo tanto, si a él se referirá Martínez Montiño en su edición de 1611 (u otra anterior o posterior) y en ella o ellas escribe lo que yo leo en la DÉCIMATERCERA EDICIÓN, de mi propiedad.

Es una pena que no podamos disponer de esta obra rara para examinarla y salir de dudas.

patatas? No; desde luego no se trataba del tubérculo que hoy se conoce en Castilla con el nombre de PATATA. Era, sencillamente, la BATATA, como vamos a tratar de demostrar. Entonces, tenemos que reconocer que de *antiguo se condimentaba* la BATATA, y, no deja de ser curioso que, como decimos en otro lugar de este ensayo, no mencionando, *ignorando* Martínez Montiño TODOS los productos de América, algunos de los cuales ya se cultivaban en Andalucía, como el *aji,* aunque no había llegado aún a las Cocinas reales, mencione la *patata,* que, además, no es sino BATATA, porque desde hacía muchos años, probablemente, antes que las viera Clusio en Málaga, habían podido llegar a los oídos del cocinero de S. M., aunque transtornando el nombre, como otros muchos autores, que, BATATA y PATATA, largo tiempo, en España, fueron una misma cosa.

He tenido el capricho de enterarme cómo se nombran actualmente estas dos especies en los países de habla española de América, y en Turquía. Con este objeto dirigí sendas cartas a las embajadas, legación y consulado, en México, que a continuación cito:

Embajadas de Bolivia, Colombia, Cuba, Chile, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Venezuela, República Argentina, República Dominicana, Brasil, Ecuador, Paraguay, Perú y Uruguay; Legación de Turquía y Consulado General de Costa Rica.

Mi fracaso no ha podido ser más rotundo. De las 19 cartas, sólo 8 han merecido los honores de una contestación. Mis ilustres y amables *corresponsales,* por orden de recepción de sus atentas e interesantes respuestas, han sido: Legación de Turquía, Embajada de Panamá, Embajada de Uruguay, Consulado General de Costa Rica, Embajada de la República Dominicana, Embajada del Brasil, Embajada del Salvador y Embajada de Guatemala.

Una *papa* o una *batata* tienen poco ambiente diplomático... No hay *papas* en los protocolos... ¡Paciencia!

¿Qué dicen estos corteses y benévolos señores? Lo siguiente:

Legación de Turquía. Sus noticias tienen un gran valor para nosotros. En turco, a la PAPA, se le dice PATATES, lo que indica que la conocieron en ese país a través de España. A la BATATA, se le llama YER ELMASI, lo que, a mi entender, demuestra que no tuvieron en Turquía que esperar al descubrimiento de América para comer *batatas.* Las tenían en casa y lleva nombre indígena. Y si ya estaba esta raíz en el Mediterráneo, ¿por qué no iba a llegar a España, aunque fuese con otro nombre?

Nos entera, además, nuestro ilustre comunicante, Sr. Bülend N. Kestelli: "No tengo conocimiento de una legumbre denominada *aje*".

Embajada de Panamá. "...le informo que en Panamá hay diversos tubérculos; los más conocidos, como la papa, y el camote y además tenemos la

yuca, ñame, y el otoe (este último parecido al camote pero de color morado). No tenemos ninguno denominado *aje*".

La papa es voz quichua; el camote, azteca; la yuca, antillana; el ñamé, guineo. Total: sólo el *otoe* es voz panameña; los otros son importados por los conquistadores. ¿Y la *batata,* qué fué de ella?

Embajada de Uruguay. "En respuesta cúmpleme informarle que en el Uruguay se usan las siguientes denominaciones: PAPA, BONIATO y BATATA, que designan la PATATA, PAPA DULCE y BATATA. El *aje* no se conoce".

Aquí resulta que PAPA, BONIATO y BATATA, no son palabras originales del Uruguay, descubierto y *poblado* muchos años después de usar estos vocablos en las Islas, a muchísimos kilómetros de las tierras que hoy son la bella y progresista República Oriental y absolutamente incomunicadas entre sí.

Lo de PAPA DULCE, me encanta, porque demuestra la misma confusión que pretendemos existe al denominar y distinguir estos dos tubérculos y sobre todo, al tratarse de la BATATA.

El distinguido diplomático Sr. R. E. MacEachen, agrega: *"El* AJE *no se conoce".*

Consulado General de Costa Rica. "A la patata se le llama: papa. Al camote: camote. A la yuca: yuca.

Hasta donde yo sé, no se conoce ningún tubérculo por el nombre de *aje".*

Y agrega el amable Sr. Dr. Mario Brenes, D. G.: "Hay otros dos tubérculos comestibles: el ñame o ñampi y el tiquisque [18], pero desconozco sus nombres científicos. Ambos son muy semejantes a la yuca".

Lo más importante de esta respuesta: No conocen *tampoco* el *aje* en Costa Rica. Ñampi, debe ser una corrupción de ñame, nombre guineo. Tiquisque es el único nombre autóctono nuevo.

La BATATA, sigue ausente.

Embajada de la República Dominicana. A la papa, se le dice papa. "A lo que aquí (se refiere a México) se llama CAMOTE se le llama en mi país, BATATA, y en Cuba BONIATO".

"En la República Dominicana no se hace distinción entre MANDIOCA y la YUCA, como, por ejemplo, en el Paraguay, en donde el primer nombre se le asigna a la variedad comestible y el otro, YUCA, a la amarga y venenosa. Una y otra variedad se llama YUCA. El pueblo distingue la venenosa llamándola YUCA AMARGA".

En realidad, yo no he visto en México nunca la BATATA que se cría en

[18] ¿No nos recuerda, en la fonética, a los *quequexque* de Bernal Díaz y los *quequexquic* del Dr. Fco. Hernández, pasados por la malla de 400 años?

la provincia de Málaga y menos la conocida con el nombre de BATATILLA DE NERJA. Aquí hay una numerosa variedad de esta raíz, TODAS conocidas con el nombre genérico de CAMOTES. Camote BLANCO; camote AMARILLO; camote MORADO... pero ninguno igual a la BATATA malagueña.

Si, según este amable Embajador, es IGUAL CAMOTE, BONIATO Y BATATA DOMINICANA, entonces la BATATA MALAGUEÑA, no es idéntica a su *tocaya* del antiguo Haití. Será muy parecida, como lo es un huevo de gallina a un huevo de pava que, sin embargo, no son la *misma cosa.*

El Sr. D. Héctor Incháustegui Cabral, Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de su sugestivo y bellísimo país, en México, es un verdadero erudito en estas cuestiones, tanto por lo que hemos visto, como por lo que sigue. A su atención e interés por satisfacer mi humilde y hasta pueril deseo, debo conocer datos de Cuba y Paraguay, supliendo así la falta de noticias directas de sus Embajadas respectivas. Muchas gracias, Sr. Incháustegui.

Vemos que en la República Dominicana se conserva el nombre de BATATA de que nos hablan los primeros historiadores, menos Colón que no la mienta, pero ha desaparecido el ÑAME de D. Cristóbal, y más todavía y bien interesante por cierto: "Ningún tubérculo en mi país se designa con el nombre de AJE". ¿Qué pasó con ellos?

Otra noticia que he agradecido mucho al Sr. Embajador es la que me da sobre la publicación de un libro titulado *Papa y Patata,* editado por la Universidad de La Plata. Argentina, cuyo autor es el Sr. don Pedro Henríquez Ureña.

Aprovechando la estancia en México del yerno del Sr. Ureña, obtuve, por conducto de mi paciente e incomparable amigo Federico G. de Orozco, un *Resumen* de este libro. Es un trabajo muy erudito, pero de todo él, sólo nos interesa considerar la ratificación de mi afirmación: "a principios del XIX, el Diccionario de la Academia (1817) registra el cambio (patata es papa) mientras durante el siglo XVIII (hasta 1703) había mantenido la identidad de patata y batata" [17].

Embajada del Brasil. También es muy notable lo que nos dice el atento y afabilísimo Sr. D. Ruy Barreto, Cónsul del Brasil.

"Con referencia a su carta sobre los diferentes nombres de la batata en Brasil puedo aclarar que allá ese tubérculo es conocido con el nombre de *batata portuguesa;* el camote es conocido con el nombre de *batata doce,* (dulce); y la yuca, que es el nombre castellano de la guacamote es conocido

[17] Este *resumen* que, como digo, debo a la amabilidad de Federico Gómez de Orozco, es el que, después, he visto que trae el *Diccionario General de Americanismos* de Francisco J. Santamaría.

allá, la venenosa por el nombre de mandioca y la dulce por el de aipim o macacheira".

Nada dice esta amable respuesta de la PAPA, y por eso, decidí volver a escribir para aclarar. Amablemente el Sr. Ruy Barreto me contesta diciendo que a la *papa blanca* o *amarilla* en Brasil se le da el nombre de *batata portuguesa* o *inglesa.*

Agradezco esta aclaración que parece demostrar que la PAPA fué de Portugal al Brasil directamente y no del Perú, pero también comprueba que llegó con el nombre de BATATA, voz que ya se conocía en Portugal a pesar de no haber estado presente en el descubrimiento de Haití, donde dicen que los indígenas le llamaban así. ¿No es extraño que los portugueses acepten el nombre haitiano para su país, sin tener en cuenta el indígena del Brasil, que no era *batata precisamente?* Todo esto es muy raro.

A lo que no le encuentro explicación ninguna es a que también se le llame *batata inglesa,* porque Inglaterra conoció la PAPA muchísimo tiempo después que la Península Ibérica y no es creíble que la exportara como novedad al Brasil. ¡Hay en todas estas cosas de América, tanto misterio!

Puede ser también que *esta papa inglesa,* aunque parezca extraño, fuese *modernamente* de Inglaterra, como va hoy a España, de Holanda, la *papa holandesa,* pero esta denominación nada tiene que ver con la primitiva.

Embajada del Salvador. La *papa,* se llama siempre *papa* en América como es natural y como también se llama en Andalucía, que la recibió directamente del Perú con su verdadero nombre de origen, sin confundirla con la *batata* que ya distinguía, probablemente con el nombre que le cedió Portugal, la primera nación de Europa que la conoció o tal vez la segunda, si tenemos en cuenta a Turquía.

A pesar del aislamiento absoluto de El Salvador con Haití, *también* se le llama allí *batata* al camote. No puede ser nombre autóctono.

El hecho, según nuestro amable comunicante, Sr. Dr. Francisco Lino Osegueda, de llamarle a veces a la *papa, patata,* no indica otra cosa sino que aceptaron, como en tantas otras ocasiones, la denominación que les marcaba Castilla.

La yuca, llamada así en El Salvador, aunque tampoco es denominación autóctona, se "utiliza como alimento en distintas formas: pan de yuca, cocida, frita y asada".

En El Salvador, no se conoce ningún tubérculo con el nombre de AJE.

Embajada de Guatemala. Se dice indistintamente papa y patata. Me remito a lo consignado referente a El Salvador, su vecino.

Existe también el camote (azteca) y la yuca (antillana).

"El nombre de *aje* no se conoce".

Para mí era indispensable saber si en Cuba y Puerto Rico existía la palabra *aje,* y en vista de mi fracaso con la Embajada cubana, en México, decidí escribir a los cónsules de España en La Habana y San Juan de Puerto Rico. Estos señores contestaron amablemente a mi requerimiento.

Don M. A. Roymunde, Cónsul de España en La Habana, me dice: "La *patata* la llama el pueblo en Cuba *papa.* La *batata* se conoce con el nombre de *boniato.* Con el nombre de *ají* es conocido aquí un pimiento pequeño"..., etc.

Probablemente, no escribí bien AJE que, el Sr. Roymunde tomó por AJÍ, pero mi amable amigo, D. Pablo de Ubarri, Cónsul General de España en Puerto Rico, llena esta laguna, comunicándome que: "Sobre la palabra *Aje,* le diré que no se usa ni existe en Cuba ni en Puerto Rico".

Como era de suponer, en el antiguo Borinquen, a la *batata,* se le llama BATATA, aunque también es evidente que, si en Haití se le llamaba así *en indígena,* en la isla de Borinquén, *en indígena,* tenía forzosamente que llevar otro nombre, porque las dos ínsulas antillanas tenían lenguas bien diferentes.

"Las *patatas* se llaman aquí *papas*".

Así termina mi atento amigo. A él y a Don M. A. Roymunde, muchas gracias por sus interesantes informes.

¿Dónde se metió el nombre de AJE? Ni en España, ni en ninguna de las naciones cuyos representantes han tenido conmigo la deferencia de contestarme, se conoce tal nombre. ¡Qué raro!

Hemos concluido con las respuestas diplomáticas recibidas. A todos ellos, mi agradecimiento.

Vamos a seguir aportando datos históricos, pero antes, insistimos en que, una autoridad como el Dr. Don Miguel Colmeiro, admite, como hemos visto, que los *ñames* o BATATAS podían producirse o existir, en la época del Descubrimiento, *en ambos mundos,* o haber sido, *en aquel momento, introducidos en el nuevo.* Y más adelante, este mismo autor es más contundente. Afirma: "*pero no se cultivaban los verdaderos ñames antes de haberse llevado de Africa,* según se ha demostrado". También G. Fernández de Oviedo afirma y sostiene igual opinión.

Y *machacamos:* El hecho de que se afirme que en Haití a determinado tubérculo se le llamase BATATA, no es suficiente para asegurar que este fuese su nombre primitivo indígena, *que nunca mencionó Colón,* porque jamás lo oyó de labios indios y en muchas ocasiones hemos visto que los Conquistadores bautizaban con nombres arbitrarios o *sabidos* con anterioridad, a los artículos nuevos que encontraban o a aquellos que se les antojaban semejantes a otros conocidos con antelación. En este mismo caso, vemos que D. Cristóbal

llamó *ñames* a una dioscórea que se le parecía. Bastaba con que un hombre sólo de la expedición conociera la BATATA y al verla le diera este nombre, para que permaneciera con él, sin averiguar después si realmente era nombre indígena o denominación puesta por un compañero. Claro está que esta hipótesis no tiene valor histórico comprobatorio ninguno, pero está en lo posible.

Un ejemplo, como hay muchos, es éste: B. Díaz del Castillo [18], afirma: "Y aquéllos eran sacerdotes de aquel idolo, que *comunmente* en la Nueva España *llamaban papas,* como ya lo he memorado otra vez" [19]. *¿Quién llama papa* a los sacerdotes en Nueva España: los indios, como se sobrentiende? No. Los españoles. Y Bernal Díaz, cada vez que se refiere a sacerdotes indígenas, les llama *papas* y emplea este nombre en su obra más de cien veces y otros autores de la época los nombran de la misma manera, porque *"comunmente en la Nueva España llamaban papas".* Y en la Nueva España, al sacerdote le llamaban *de verdad, Chalchiuhquacuilli,* y se les designaba con otros nombres, según el dios o diosa a cuyo culto se dedicaban o la fiesta que celebraban. Así por ejemplo: *Acaloaometochtli,* al del dios del mismo nombre; *Atlcahualo,* al de esta fiesta, etc. Al sumo sacerdote, es decir: a *su Papa,* se le llamaba *Achcauhtli Tlenamacami.*

Leyendo estos nombres enrevesados, se comprende que cortaran por lo sano y les llamaran *papas.*

Examinando lo antedicho y para no dejar de considerar todas las posibilidades, me aventuro a deslizar esta hipótesis no menos arriesgada y, si se quiere caprichosa, que la relativa a la probabilidad de existir la BATATA en España, *con este nombre,* antes del Descubrimiento, insinuando la suposición de que la voz AJE, *que se ha perdido por completo* en América, fuese la que se daba en España a este tubérculo.

¿No se llamaría así en la región, tal vez de Málaga, en que se producía? ¿Por qué desapareció esta denominación de Santo Domingo *si era nombre indígena de Haití?*

He leído con atención varios nombres propios de Haití, tomados de viva voz e interpretados gráficamente por los conquistadores, y descontando los errores naturales que se observan en todos los ejemplos que pudiéramos citar de casos parecidos, en cualquier lugar del Continente conquistado, no acertamos a comparar ninguno de ellos con las voces BATATA y AGE porque ni en su raíz, ni en su terminación se vislumbra, fonéticamente, nada que pueda tener relación con estos vocablos. Por ejemplo: Ríos: Juna, Yáciga, Atibunico, Haiba, Yache. Provincias: Caizcimú, Huhabo, Caihabo, Bainoa, Guac-

[18] Ob. cit. T. I. Cap. XIV, pág. 92.

[19] Subrayados míos.

cayarima. Montañas: Haití. Otros nombres: Cayabo, Cubaho, Dahacio, Yacha. Montes: Cibaos, Maho, Naiba, Cahiní. Caciques: Guarionex, Guacnaril. Regiones: Higuei, Guanamá, Reyié, Xagua, Aramaná, Arabo, Hazoa, Macorix, Cayacoa, Guayagua, Baguanimaho [20].

Y en págs. 266 y siguientes: Xamaná, Canabacoa, Cuhabo, Maguá, Cacacubana, Macoryxes, Baioháigua, Dahabon, Cibaho, Manabahó, Cotoy. Montes de: Mahaitin, Hazuá, Neibayman. Managua, Yagohaiucho, Bauruco, Dabiagua, Attibuní, Caunoa, Buiaicí, Dahabonicí, Maiaguarití, Atieí, Maccazina, Guahabba, Anuici, Marién, Guaricco, Amagüei, Xaragua, Yaguana, Azzuei, Yacchi, Honorucco, Diaguo, Camaie, Neibaimao, Mauicarao, Guahagua, Taquenazabo, Nimaca, Cahaymí, Yamaizí, Manabaxao, Zauana, Habacoa, Ayqueroa, Guaninicabón, Xacoei, Guannabó, Occoa.

En págs. 269-70 copiamos algunas frases de la lengua: "Teitoca teitoca: Estate quieto". "Techeta cynato guamechyna: Se irritará mucho el señor". "Cynato chabuca guamechyna: ¿Qué me importa a mí que Dios se irrite?"

Y todavía: Hagueygabón (nombre de un lago); Yainagua (otro lago); Guaccaa (otro); Babbareo, (otro); Guany-bán (otro) y la isla de Guarizaccaa.

Daiguaní y Caiguaní, son montañas de Haití, y valles, son: Maguana, Iguamu, Hathathieí, Atici. Otro cacique fué Caramatex. Manatí se llamaba el célebre mamífero que tanto llamó la atención de los primeros españoles.

¿Cómo fundaríamos en las voces copiadas, las etimologías de BATATA y AJE o su castiza fonética, de acuerdo con lo expuesto?

En la Guinea española sería más fácil hallarlo. Allí al menos, hay una población que se llama BATA. A la *clase pobre* se le nombra *botutu* y ejerce la autoridad en los pueblos un *botuco*... De *botutu* a batata hay poca diferencia fonética...

Al leer a J. Bravo Carbonel [21], me ilusioné al saber que en la Guinea, a la *batata* le llaman *ñame,* pero, seguí leyendo y mi desorientación fué completa al aprender que existe allí la *yuca*. ¿Cómo ha llegado hasta Guinea este nombre o esta raíz, con nombre americano? Porque no creo que fuese acompañando al *ñame* y menos que dejara en las Antillas su denominación.

Por otra parte, en Guinea no se conocía el cacao, ni el tabaco, que llevaron de América y constituyen hoy una riqueza importante de aquella colonia española. Posiblemente, la yuca fué también, como de otro lugar de Africa, llevaron a ella el café.

No sabía si en esta región, o en Fernando Poo, o en alguna de las islas

---

[20] Pedro Mártir de Anglería. *Déc. del N. Mundo*. Déc. Tercera. Lib. VII. Cap. IV, págs. 264 y sig.

[21] *Guinea Española,* pág. 50. Madrid.

llamaba el indígena batata a la batata y sin embargo, era muy conveniente saberlo.

Y para saciar esta curiosidad, un buen día escribí al Gobernador de los Territorios Españoles del Golfo de Guinea. Me contestó amablemente el Secretario General, cuyo nombre no pude descifrar de su firma porque este señor tiene una letra más o tan ilegible que la mía. Me remitió un estudio amplio del que copio lo siguiente:

"El Ñame.—Es la planta más cultivada por los bubis, de la que tienen numerosas variedades, y de muy antiguo ha sido artículo de exportación... que dió gran fama a esta isla (Fernando Poo) en todo el Golfo de Guinea".

Y de esta antigüedad da idea el siguiente relato: "El ñame, que podríamos llamar el cultivo nacional del bubi, es objeto de los mayores cuidados, y antiguamente se celebraba la fiesta de la cosecha en junio, cosa que todavía se celebra en Moka, en un pequeño claro con una mala choza, en los poblados de Malabo y Bioko".

"Esta choza que se reduce a una simple cubierta, es la sede del espíritu del antepasado personificado en Morimo, el dios perverso, el que siempre hay que tenerle contento, y a él se ofrecen los primeros ñames cosechados, reunidos los hombres adultos, mientras que el botuku [22] pronuncia las palabras del ritual".

"Te ofrecemos estos ñames para que mi pueblo prospere y nuestras tierras sean fértiles". Y sigue: "Las partes que, como dijimos se conservaban para la próxima cosecha se cuelgan en la casa como regalo al espíritu y los ñames se cuecen y se comen después de la ceremonia".

Con razón las Casas dice que el Almirante aseguraba "que también diz que de aquellos había visto en Guinea".

Hay una anotación al final de estas citas que copio, y dice: "De la página 72 al 76. Notas Geográficas por Don Jaime Nosti". Supongo que se referirá a la obra de que las toma, pero como ha olvidado indicar el título, no puedo yo consignarlo.

Y la carta que acompaña a estas interesantes noticias, *me da un baño...* Me entera que "La Batata es un tubérculo que no se produce en estos territorios, por lo que no es posible facilitarle los datos que interesa".

Aprovecho esta ocasión para agradecer al Sr. Gobernador y al Sr. Secretario General de los Territorios Españoles del Golfo de Guinea, su atenta y amable deferencia y atención, a pesar de la última noticia, que desquicia en parte mis razonamientos, *sólo en parte,* porque todavía quedan abiertos mu-

[22] Debe ser el mismo personaje que J. Bravo Carbonel ha llamado *botuco*.

chos caminos por donde la batata pudo llegar de Africa a Portugal y pasar a Málaga.

Sigamos aportando datos que nos suministran los primeros pobladores de Indias. Así P. Mártir de Anglería [23] nos dice: "Cavan tambien de la tierra (se refiere a varias regiones; Española, Darien, Veragua —después Castilla del Oro— Uraba, que "han resuelto... se llame Andalucía la Nueva", etc.) unas raíces que nacen naturalmente y los indígenas llaman *batatas*". ¿Cuáles indígenas? Porque cita varios pueblos con lenguas propias y distintas unas de otras y sigue: "Cuando yo las ví, las juzgué nabos de Lombardia o gruesas criadillas de tierra. De cualquier modo que se aderecen, asadas o cocidas, no hay pasteles ni ningun otro manjar de mas suavidad y dulzura; la piel es algo mas fuerte que en las PATATAS [24] y los nabos, y tienen color de tierra, pero la carne es muy blanca. Tambien se siembran y cultivan en los huertos, como dijimos de la yuca"...

Esta interesantísima cita, de su *Déc. Segunda,* viene después de la carta que dirige "Al Ilustrísimo Príncipe Carlos, Rey Católico" [25], que precede a la *Década Segunda del Nuevo Mundo* y está firmada "En Mantua Carpetana, vulgo Madrid, a 30 de Septiembre, año 1516", dice: "A la Década primera que se había impreso sin contar conmigo, añadí otras dos compuestas de libros breves en forma de cartas a Su Santidad". Hay una nota del traductor, que reza: "(1) N. del T.—Este documento puso el autor al frente de la edición de sus tres primeras Décadas, que se hizo en Alcalá el año 1516, aunque la primera Década ya se había impreso allí mismo el año 1511 sin contar con el autor".

Esta referencia y observación es importantísima, porque hablando en esta fecha Pedro Mártir de la PATATA y no estando descubierto todavía el Perú, ni conocida, por tanto, la PAPA, forzosamente tiene que ser otra cosa que PAPA, su PATATA [26].

Pero es más importante todavía comprobar que en 1516 *conoció en España la batata* este cronista y que la *compara* con la PATATA y los *nabos,* ambas raíces, al parecer, distinguidas por él, que *nunca estuvo en América.*

Hemos visto que G. Fernández de Oviedo confundió ya la voz BATATA

---

[23] Ob. cit. *Déc. Segunda.* Lib. IX. Cap. I, pág. 182.

[24] Mayúsculas mías.

[25] Ob. cit. págs. 113-14-15.

[26] Los primeros pasos para la conquista del Perú se dan en 1524; no se formaliza la empresa hasta 1531 y se llega al Cuzco el 15 de noviembre de 1533. Lima es fundada el 18 de enero de 1535, por Francisco Pizarro, con el nombre de *Ciudad de los Reyes,* en terrenos del cacique Lima, de quien posteriormente toma el nombre. Anglería habla de las PATATAS en 1516. ¿Cuáles PATATAS?

con la de PATATA. Vamos a citar otra confusión suya [27]. Los indios de la provincia de Nueva Granada, Bogotá, tienen "muchas fructas, y todas las que *comunmente* hay en todas las otras partes destas Indias, assi como piñas, ajes, PATATAS, guayabas, etc."...

¿Hay PATATAS, COMÚNMENTE, en TODAS LAS INDIAS? Pues, ¿no estamos todos de acuerdo en que la PAPA, en Castilla PATATA, es oriunda del Perú? Entonces, ¿qué quiere decir Oviedo cuando escribe PATATA? ¿A qué tubérculo se refiere? ¿No está claro el empleo indistinto de las dos voces? ¿No era igual o SEMEJANTE, en el siglo XVI, la BATATA y la PATATA?

Sahagún [28], al hablar "De los que venden frutas y otras cosas de comer", en el tianguis de la Gran Tenochtitlán, dice: "unas raices de árboles que son como batatas y PATATAS [29] *silvestres*"...

"COMO BATATAS y PATATAS"... INSISTO en que, en México, jamás se llamó, ni se llama a la PAPA, PATATA. Sahagún, no puede, pues, referirse a la PAPA cuando escribe PATATA. ¿Qué es entonces la PATATA de Sahagún?

¿Por qué a Pedro Mártir, a Fernández de Oviedo y a Fr. Bernardino de Sahagún les sirve la PATATA de punto de comparación y semejanza cuando quieren explicar qué cosa es BATATA? ¿No debe suponerse que pretenden cotejarla con algo *ya conocido?* ¿No será la PATATA y la BATATA del siglo XVI, la misma cosa, aunque en distintas playas?

Llegado aquí, se me ocurrió consultar el "Diccionario de la Lengua Castellana... Compuesto por la Real Academia Española", en Madrid, "Años de 1726-1739", y mis suposiciones y afirmaciones, las hallé perfectamente comprobadas. En efecto, define así la "BATATA, f. f. Planta que cultivada y sembrada echa una raíz algo mayor de las que llaman Papas, larga y tortuosa: por de fuera parda; es mui sabrosa y dulce, y aunque de ella se hacen diversos dulces y almíbares mui delicádos, con especialidad es mas grata al paladar assada, y rociada despues con vino y azúcar. En España se crian muchas en las cercanias de Málaga. Algunos la llaman Patáta, y assi se halla tambien escrito; pero lo común es con b. Lat. Radix quaedam optimi saporis, quae Americis partibus advecta, provenit etiam in Hispania. MARM. Descripc. de Afric. tom. I. fol 16. El principal sustento de los negros son unas raices *como batatas*"...

Y busqué PATATA y encontré: "PATATA. f. f. Lo mismo que Batata. PRAGM. de TASS. año 1680. f. 49. La libra de *patatas* cubiertas, á seis reales y medio. QUEV. Orland. Cant. I.

---

[27] G. Fernández de Oviedo. Ob. cit. T. II. Lib. XXVI. Cap. XXIII, pág. 389. Los subrayados y mayúsculas son míos.

[28] Ob. cit. T. II. Lib. Décimo. Cap. XXII, pág. 227.

[29] Mayúsculas mías.

Los Andaluces de valientes feos,
cargados de patatas *y ceceos".*

Y nada más. La PATATA, en 1739, para la Real Academia, no era otra cosa que BATATA, como ya nos lo adelantó el Sr. Ureña y hacemos constar en páginas anteriores, aunque con fechas distintas.

La PATATA ACTUAL la identifica la Real Academia, hoy, con PAPA y solamente con PAPA.

De toda esta lectura académica es fácil deducir la poquísima popularidad de la BATATA, la PATATA y la PAPA, en la España del primer tercio del XVIII, por lo menos, en Madrid y su Real Academia.

En el Cap. VII de este segundo libro, copiamos una cita de Pedro Mártir de Anglería que nos vemos precisados a anticipar aquí *íntegra,* porque su importancia obliga a repetirla bajo dos puntos de vista diferentes y los dos de suma consideración para nuestro estudio. Dice: "El pan (en la Española) lo hacen también, con poca diferencia, de cierto trigo harinoso, de que tienen mucha abundancia los de la Insubria y los granadinos españoles" [30].

Esta noticia es grandemente desconcertante, tanto si la tomamos como referida al maíz, *(cierto trigo),* como si tenemos en cuenta que en la Española el pan que se hacía con maíz era poco y se prefería la *yuca* y el *aje.* Podríamos suponer que Anglería, en este último caso, no sólo admite, sino que *asegura* que estas *raíces,* es decir, las del *trigo harinoso* con que hacían el pan en la Española, existían de antiguo en Insubria y entre "los granadinos españoles".

Si esto era cierto, estaría demostrado que la batata existía en España antes del Descubrimiento y se explicarían las comparaciones y citas de la PATATA supuestamente conocida [31] que hemos mencionado, teniendo en cuenta la similitud de todas estas raíces.

A investigadores de mayor erudición y prestigio que el modestísimo mío brindo el caso, que estimo digno de estudio y esclarecimiento.

Francisco Hernández [32], al describir diferentes variedades de este género, hace mención siempre de la BATATA como algo familiar y a pesar de referirse a México, no sustituye este nombre por el indígena españolizado de CAMOTE. Así: *"Camopatli* o BATATA venenosa". *Quáuhcamotli, Chichiccamotic* o BATATA amarga, *Tepecamotli* o BATATA silvestre, *Cacamotic Tlanoquiloni* o BATATA purgante, etc. y en el Lib. V, Cap. XI, pág. 710, al hablar de los

---

[30] Pedro Mártir de Anglería. *Primera Década Oceánica.* Lib. I. Cap. III, pág. 8.
En el citado Cap. VII, en nota, doy informes sobre Insubria, al norte de Italia.

[31] No con la PAPA.

[32] *Hist. de las Plantas de N. España.* Lib. IV. Cap. XXXI, pág. 524.

tomates, variedad XALTOMATL, dice: "...con raiz como de BATATA"... y en el Lib. VI. Cap. CLXXXIX, pág. 990: "Camopatli... raices semejantes a las... BATATAS".

¿Cómo pueden interpretarse estas comparaciones?

Volviendo a Sahagún [33], copiamos: "...es la yerba de las *batatas*". No dice de los *camotes o guacamotes,* como se llamaban y se siguen llamando en México estas raíces.

Y el mismo autor, ya nos ha dicho en el libro OCTAVO, Cap. XIII, pág. 68, que *"camotli* es una cierta raiz que se llama *batata"*. En México no le hicieron caso; continúa llamándose *camotli,* que españolizado, se nombra *camote.*

Anglería [34], nos da otra cita: "Estos pacíficos —Bahamas, Haiti— se alimentan con raices, semejantes a nuestros nabos, ya en tamaño, ya en la forma, pero de gusto dulce, semejantes a la castaña tierna; ellos les llaman *ages* (1). Hay otra clase de raíz que llaman *yuca.* y de esta se hace pan" [35]...

La llamada (1) dice: "(1) N. del T. Son batatas". ¿En qué quedamos, los ajes y las batatas son una misma cosa o no?

En verdad, yo no conozco más que el guacamote mexicano, que dicen que es la yuca, que puede compararse con la zanahoria en su forma y tamaño y que, cocido, recuerda el sabor de la castaña. Ni el aje que, por la descripción y su color amoratado debe ser el camote que llaman blanco por su pulpa, ni la batata, se puede comparar con la zanahoria, ni con el nabo por su forma, ni por su tamaño. Todavía la *jícama,* blanca y *lienta* [36], recuerda, en su color, su piel y su *carne,* al nabo. Pero la jícama, desabrida como el nabo, nunca fué a Europa, o por lo menos, yo la desconozco y allí no se sabe que es fresca; y que cruda, rociada con sal y polvo de chile, con unas gotitas de limón, es sabrosa y refrescante.

Anglería [37], habla de los puertos de Cartagena y Sta. Marta, y dice: "También tienen los alimentos ordinarios: ages, yuca, maíz, *batatas*"...

Pedro Mártir [38] cita varias especies de *ajes:* la *guanaguax,* la *guaraguey,* la *zozacuellos,* la *sauiuetes,* etc.

También afirma que en las islas "se alimentan con raices... ellos les llaman *ages*". Vuelve a omitir el nombre de BATATA. "(1) N. del T. Son

---

[33] Ob. cit. T. II. Lib. Undécimo. Cap. VI, pág. 406.

[34] Ob. cit. *Primera Década Oceánica.* Lib. I. Cap. III, pág. 8.

[35] Esta vez no menciona la BATATA como raíz de Haití.

[36] Húmeda. *Sumario de la Nat. Hist.* G. F. de Oviedo. Cap. V.

[37] Ob. cit. *Déc. Tercera.* Lib. V. Cap. II, pág. 245.

[38] Ob. cit. *Tercera Década.* Lib. IX. Cap. I, pág. 280.

batatas". No está el traductor de acuerdo con que ajes y batatas sean dos cosas distintas [39].

Tampoco lo está con el propio Anglería, que asegura: "También dicen que hay varias especies de ages y batatas; pero los ages y las batatas las usan más como viandas o frutas que para hacer pan" [40]... Habla de la Tierra-Firme.

El mismo Anglería, en la Déc. Octava, Lib. III. Cap. I, pág. 580, nos entera que "Tienen muchas clases de raices (se refiere a Jamaica) que con el nombre *comun llaman batatas*"...

¿Pero quiénes usan este nombre *común?* Los indios no serán, porque en Jamaica hay otro idioma distinto del de Haití, del de Borinquen y del de Cuba.

Francia nos da una prueba de la confusión que existe en la denominación de este tubérculo y que está de acuerdo con mi suposición. En efecto: en el "Larousse du XXe. siécle en six volumes, publié sous la direction de Paul Augé. Paris. Librairie Larousse. 13-21 rue Montparnasse, et 114, bd. Raspail", se lee:

"Batate. n. f. Bot. v. patate".

"Patate. n.f. (de l'espagn. et du portug. batata, patata, venus d'Amérique) Bot. Espece de convolvulacées, à tubercule comestible. Tubercule produit par cette plante... Batate".

"Encycl. Les *patates* (convolvulus *batatas*) *dites aussi batates,* sont des plantes rampantes, vivaraces, à fleurs de liseron. Originaires de l'Amérique du Sud et de *l'Inde,* elles sont cultivées pour leurs racines tuberculeuses alimentaires. La plus recherchée est la *patate* douce. Dans la région moyenne de la France, il faut planter sous chasis, en mais, les tubercules conservés pendant l'hiver. La chair, tendre et sucrée, posséde un parfum de violette".

Las batatas saben y huelen a *todo,* como hemos observado.

Acompañan a estas explicaciones unos grabados: "Patate: a, patate de Malaga; b, rouge longue". Jamás he visto en Málaga una batata parecida, porque la pintan redonda, como una papa [41].

---

[39] Ibidem. *Primera Década.* Lib. I. Cap. III, pág. 8.

[40] Ibidem. *Tercera Década.* Lib. V. Cap. III, pág. 247.

[41] Traducidos los anteriores párrafos, dicen:

"Batata. n. f. Bot. V. *patata".*

"Patata. n. f. (del español y del portugués *batata, patata,* traídas de América) Bot. Especie de convolvulácea, con tubérculo comestible. Tubérculo producido por esta planta... *Batata".*

Encicl. Las *patatas* (convolvulus *batata*) *llamadas también batatas,* son plantas rampantes, vivaces, con flores de campanillas. Originarias de América del Sur y de la *India,* son cultivadas por sus raíces tuberculosas alimenticias. La más buscada es la

¿Y en Perú? Perú fué descubierto muchos años después de las islas. No existía comunicación alguna entre ellos; no hablaban idiomas semejantes, antes al contrario, eran absolutamente distintos. Y sin embargo: el Inca Garcilaso de la Vega [42], nos cuenta que "Las que los Españoles llaman Batatas, y los Indios del Perú Apichu, las ai de quatro, ó cinco colores, que vnas son Coloradas, otras Blancas, y otras Amarillas, y otras Moradas [43], pero en el gusto difieren poco vnas de otras, las menos buenas son las que han traido á España". No habla de las *Pardas,* que son, *precisamente,* las malagueñas.

Lo mismo nos dice el P. J. Acosta en su *Historia Nat. Mor. de las Indias* [44], citando algunas raíces comestibles del Perú: "Algunas de estas se han traido á Europa, como son batatas, y se comen por cosa de buen gusto"...

Cieza de León [45] dice: "Por estos valles (en el Perú) siembran los indios el maiz... en algunas partes ponen raices de yuca... y críanse muchas batatas dulces... y asi mismo hay algunas papas"...

Aparecen las PAPAS por *primera vez,* raíz que será objeto del siguiente capítulo.

Y vamos con la última confusión.

El mismo autor, Cieza de León afirma [46] que en la provincia de Santiago de Puerto Viejo, "se da gran cantidad de maiz y yuca y ajes *o* batatas". De nuevo resulta que el *aje* y la *batata* es una misma cosa. Y así continuaríamos hasta el infinito, si hubieramos de citar todas las referencias que se encuentran, en los primitivos historiadores de Indias y sus comentaristas. Hagamos nosotros punto final y pasemos a estudiar la PAPA, tan complicado tema como el que acabamos aquí, en el que, la consecuencia más importante que hemos obtenido, estriba en que, de las voces AJE y BATATA con que dicen los historiadores designaban los indios a dos de sus raíces comestibles, ha desaparecido por completo la primera de su habla actual y persiste la segunda en algunos sitios, sin que haya razón aparente para que esto suceda así.

---

patata dulce. En la región media de Francia, hay que plantarlas bajo bastidor, en mayo, conservados los tubérculos durante el invierno. La carne tierna y azucarada, posee un perfume de violetas".

Menos en lo del perfume, que es cursilería gala, en lo demás, estamos de perfecto acuerdo.

[42] Ob. cit. T. I. Lib. Octavo. Cap. X, pág. 278.

[43] En México, pasa lo mismo y todos les llaman camotes.

[44] Cap. XVIII, pág. 363.

[45] Ob. cit. Cap. LXVI, pág. 193.

[46] Ob. cit. Cap. XLVI, pág. 150.

Capítulo IV

LAS PAPAS

De las Papas hay muchas cosas qué decir. Desde luego, son oriundas del Gran Imperio Incaico. Parece que nacían espontáneamente y se cultivaban en diferentes regiones que hoy pertenecen al Perú, al norte de Chile, a parte de Bolivia, al suroeste de Colombia y al norte del Ecuador.

Las tierras, se lee en *Comentarios Reales de los Incas,* las repartían en tres partes: "la vna para el Sol, y la otra para el Rey, y la otra para los Naturales" [1]. Y continúa en la pág. 136: "La del Sol, y la del Inca, se encerravan cada vna de porsí, á parte, aunque en vnos mismos Positos": (Silos).

"En toda la Provincia, llamada Colla, en mas de ciento y cincuenta leguas de largo, por ser la tierra mui fria, no se dá el Maiz: cógense mucha Quinua, que es como Arroz, y otras Semillas, y Legumbres, que fructificaban debajo de tierra, y entrellas ay vna, que llaman Papa, es redonda, y mui humida, y por su mucha humidad, dispuesta á corromperse presto. Para preservarla de corrupción, la echan en el suelo sobre paja, que ai en aquellos Campos, mui buena; dejanla muchas noches al yelo, que en todo el Año yela en aquella Provincia rigurosamente; y despues que el yelo la tiene pasada, como si la cocieran, la cubren con paja, y la pisan con tiento, y blandura, para que despiche la aquosidad, que de suyo tiene la Papa, y la que el yelo le ha causado; y despues de averla bien exprimido, la ponen al Sol, y la guardan del sereno, hasta que está del todo enjuta. Desta manera preparada se conserva la Papa mucho tiempo, y trueca su nombre, y se llama Chuñu; asi pasavan toda la que se cogia en las tierras del Sol, y del Inca, y la guardavan en los Positos con las demás Legumbres, y Semillas".

Y sigue el Inca [2], y nos cuenta que: "Otras muchas Legumbres se crian

---

[1] El Inca Garcilaso de la Vega. Ob. cit. T. I. Lib. Quinto. Cap. I, pág. 132.

[2] *Comentarios Reales de los Incas.* T. I. Lib. Octavo. Cap. X, pág. 278.

debajo de la Tierra, que los Indios siembran y les sirven de mantenimiento, principalmente en las Provincias esteriles de çara (maíz). Tiene el primer lugar la que llaman Papa, que les sirve de Pan, cómenla cocida, y asada, y tambien la echan en los guisados; pasada al Yelo, y al Sol, para que se conserve, como en otra parte dijimos, se llama Chunu. Ai otra, que llaman Oca, es de mucho Regalo, es larga, y gruesa, como el dedo maior de la mano, comenla cruda, porque es Dulce; y cocida, y en sus guisados, y la pasan al Sol, para conservarla, porque tiene mucho Dulce; entonces se llama Cavi. Otra ai semejante á esta en el talle, mas no en el gusto; antes contraria, porque toca en Amargo, y no se puede comer sino cocida, llamada Añus. Dicen los Indios, que comida, es contraria á la Potencia generativa"...

Pienso si esta *Oca* no será la conocida en Málaga con el nombre de "BATATILLA de Nerja"; dulce, fina, del grueso, aproximadamente, del dedo mayor de la mano, larga y evidente *regalo* del paladar, hecha en compota.

P. Cieza de León [3], nos habla de la papa, por primera vez, al describirnos la región de Popoyán. Los indios de este lugar, "cogen gran cantidad de papas, que son como turmas de tierra"... Prosigue: En los pueblos de Pasto, Gualmatán, Ipiales, Quito, etc. "crianse abundancia de papas"...

Dice de Quito [4]: "De los mantenimientos naturales fuera del maiz hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios; el uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual despues de cocido queda tan tierno por de dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque tambien nace debajo de la tierra, como ella"... Pero: "Otras muchas raices y semillas hay sin estas; mas conociendo el provecho y utilidad del trigo y de la cebada, muchos de los naturales subjetos a esta ciudad del Quito siembran de lo uno y de lo otro, y usan comer dello y hacen brebajes de la cebada".

Lo que no deja de ser curioso en esta ciudad de Quito, es el reparto del trabajo familiar, completamente distinto y hasta contrario al de nuestra patria: "las mujeres son las que labran los campos y benefician las tierras y mieses, y los maridos hilan y tejen y se ocupan en hacer ropa y se dan a otros oficios femeniles, que debieron aprender de los ingas; porque yo he visto en pueblos de indios comarcanos al Cuzco, de la generación de los ingas, mientras las mujeres están arando, estar ellos hilando y aderezando sus armas y su vestido, y hacen cosas mas pertenecientes para el uso de las mujeres que no para el ejercicio de los hombres".

En *la tierra de los llanos,* donde, *no llueve,* hay también *papas* [5].

---

[3] Ob. cit. Cap. XXXII, pág. 110.

[4] Ob. cit. Cap. XL, pág. 130.

[5] Cieza de León. Ob. cit. Cap. LXVI, pág. 193.

"Usan mucho de secar las frutas y raices que son aparejadas para ello", como nosotros hacemos los higos, pasas y otras frutas [6].

Nos cuenta también este autor [7], que para los *Collas,* el "principal mantenimiento dellos es papas, que son como turmas de tierra, segun otras veces he declarado en esta historia, y éstas las secan al Sol y guardan de una cosecha para otra; y llaman a esta papa, despues de estar seca, chuno, y entre ellos es estimada y tenida en gran precio,... *Y muchos españoles enriquecieron y fueron a España prósperos con solamente llevar deste chuno a vender a las minas de Potosí*" [8].

Fernández de Oviedo [9], hace alusión a "unas turmas de tierra que siembran é cojen en mucha cantidad", en Venezuela. Es la *aniana,* que en el glosario de *Voces Americanas empleadas por Oviedo,* se encuentra al final del tomo IV, con esta definición: "ANIANA: patata, turma de tierra. (Lengua de Venezuela)". No ha podido determinarse si en realidad se trata de una especie de papa o de una variedad de *batata.*

A Oviedo le llegan noticias de las *verdaderas* papas, pero trastrueca su nombre [10]: "Una fructa hay en aquella tierra, por donde anduvo el mariscal don Diego de Almagro, de la otra parte del Cuzco, que la produçe de si mesma la tierra; é son como ajes, redondos é tan gruessos como el puño, é llamanlos *pipas,* é quieren paresçer turmas de tierra". Y ya mejor informado, nos dice [11] "que por Churnabalta tuvieron pelea la gente de Francisco Pizarro y puestas en fuga las fuerzas indias, hallaron un gran botin: se ovieron algunas vasijas de oro é plata é mas de çinco mill mugeres, é quarenta mill ovejas [12] que traian cargadas de mahiz é rayces que llaman *papas,* que son á manera de turmas de tierra".

El P. José de Acosta [13], hablando del Perú, nos da iguales noticias. En el *Callao*... "donde el temperamento es tan frio y tan seco, que no dá lugar a criarse trigo, ni maiz, en cuyo lugar usan los Indios otro género de raices, que llaman papas, que son a modo de turmas de tierra... Estas papas cogen, y déjanlas secar bien al Sol, y quebrantándolas hacen lo que llaman chuño, que se conserva asi muchos dias, y les sirve de pan, y es en aquel Reino gran contratación la de este chuño para las minas de Potosi. Cómense tambien las papas asi frescas cocidas ó asadas, y de un género de ellas mas

---

[6] Ibidem, págs. 193-94.
[7] Ob. cit. Cap. XCIX, pág. 255.
[8] Subrayados, míos.
[9] Ob. cit. T. II. Lib. XXVI. Cap. XXIII, pág. 389.
[10] Ibidem. T. IV. Lib. XLVI. Cap. XVII, pág. 230.
[11] Ibidem. T. IV. Lib. XLVI. Cap. XIX, pág. 237.
[12] Son llamas o vicuñas.
[13] Ob. cit. Cap. XVII, pág. 361.

apacible, que se da tambien en lugares calientes, hacen cierto guisado ó cazuela, que llaman locro. En fin, estas raices son todo el pan de aquella tierra, y cuando el año es bueno de éstas, están contentos, porque hartos años se les anublan y hielan en la misma tierra: tanto es el frio y destemple de aquella región".

El Dr. Francisco Hernández [14], refiriéndose a México, dice que hay una raíz, que se nombra *Coen,* y que es "parecida a nuestras criadillas de tierra o a las llamadas *papas peruanas*". Desconocemos esta raíz que, por otra parte, no la cita ninguno de los historiadores de la época que hemos leído.

¿Cómo y cuándo llegó la PAPA por primera vez a España? Lo ignoro. Desde luego, es de suponer que alguno de los españoles que hemos visto que se "enriquecieron y fueron a España prósperos con solamente llevar deste chuno [15] a vender a las minas de Potosi", aunque no fuera más que por curiosidad, meterían en su equipaje algunos ejemplares de papa para enseñar en sus pueblos a sus familias y amigos el origen y motivo de su fortuna y, probablemente, las sembraron y, seguramente, se dieron bien y se probaron y hasta es posible que se conservaran como alimentos regionales en los lugares que se ensayaron.

Si hemos de creer a Federico Carlos Sáinz de Robles [16], en el Madrid del siglo XVI, ya se comía la PAPA, aunque hemos sostenido y sostenemos que la PATATA de Montiño era BATATA. En efecto: "En mis bodegones y tabernas —abiertos sus dos ojos durante el dia y uno durante la noche— se hacia gran consumo de gallina, capones, perdices, liebres en adobo; lampreas y truchas; de carnes porcinas sazonadas con jengibre, sésamo, escamonea, cominos y cinamomo; de PAPAS [17], frisoles, lentejas y habichuelas; de uvas pasas y alfonsinas blancas y negras, castañas, dátiles; de cuajada espesa y pan cocho; de vinos naturales, sidra, letuarios [18] y licor de cebada, de aloja"...

Adrede he copiado todo el párrafo porque invita a la gula. Yo no sé de dónde habrá sacado el señor Federico Carlos Sáinz de Robles todos estos datos, pero si son exactos, no cabe duda que en los *bodegones y tabernas* del Madrid del XVI, se comía mejor que hoy en el Ritz... y desde luego, y esto es lo que nos interesa, se conocía y se gustaba la PAPA con lo que quedaría demostrado que en Madrid ya era famosa la PAPA casi al mismo tiempo que se descubrió el Perú. Está dentro de lo posible, aunque dudo que hubiese ya alcanzado tal grado de popularidad.

El Maestro *Azorín* nos da otro dato interesante que tomamos del A.

---

[14] *Historia de las Plantas de N. España.* Lib. V. Cap. V.

[15] Papa deshidratada.

[16] *Madrid. Autobiografía,* pág. 237.

[17] Mayúsculas mías.

[18] Mermeladas.

B. C. de Madrid, de 13 de enero de 1949. Copiamos: *"Un refranero"*. Se refiere a "un tomo, en octavo, encuadernado en piel, fina piel, estampado en la tapa el escudo —en oro— de Jaque Auguste de Thou (1550-1617), historiador, jurisconsulto, político, uno de los negociadores del Edicto de Nantes (1598)"... "Comprende el volumen varios refraneros, por este orden: proverbia germánica, proverbia bélgica, proverbia itálica, proverbia gálica, proverbia hispánica"... "el refranero español ocupa de la página 283 a la página 382"... "Los refranes españoles van seguidos de la traducción francesa; en algunos se pone una explicación"... Hay, un ejemplo, un refrán que dice: "Mas valen dos bocados de vaca, que siete de patata". La explicación es esta: "Patata, manjar precioso de las Indias".

Y sigue el erudito maestro. Cita un ejemplo de la comedia de Moreto, *No puede ser* (1659): "en el acto III, un personaje dice a otro, al encarecer su laminería: ¡Mal año y cuan se regala! —Medio Madrid me hizo ayer— Andar buscando patatas".

Las primeras PATATAS, es decir las del refranero bien podía ser BATATAS, pero para las segundas, es de suponer que ya hubiese desaparecido la confusión entre BATATA, PATATA y PAPA, y se hallaran en Madrid, a mediados del XVII, verdaderas PATATAS, PAPAS, que, aunque por lo que se ve no eran *populares*[19], ni fáciles de encontrar, existían sibaritas que las sabían apreciar y *podían pagarlas*...

E. Parmalee Prentice[20] nos da datos muy sugestivos que, desgraciadamente, en lo que se refiere al Hospital de la Sangre de Sevilla, no hemos podido constatar como hubiéramos deseado. Empieza diciendo: "Es una antigua tradición que la patata fué traida a las Islas Británicas por sir Francis Drake y sir Walter Raleigh, y a pesar de que esto ha sido negado, el doctor Salaman sigue considerando que 'aun cuando no está probado, no puede desecharse a la ligera'. Drake en 1586 habia traido de vuelta de Virginia los colonizadores de Raleigh, y es posible que en esta época empezasen a plantarse patatas en Inglaterra e Irlanda. John Gerarde la menciona en el catálogo de plantas que crecian en su jardin de Holborn, obra publicada en 1596, y la describe en su *Herbario,* publicado en el año siguiente, 1597".

Se extiende el autor en otras citas menos importantes que, por no cansar, las omito.

Hay dos cosas probadas. Primera: la PAPA es oriunda del Imperio Incaico, a miles de kilómetros de Virginia. Segunda: en Virginia *no había*

---

[19] Contradice lo asegurado por Sáinz de Robles puesto que, un siglo antes, se hallaban en bodegones y tabernas de Madrid. Más adelante nos convenceremos de nuestro error, por demasiado optimistas.

[20] *El Hambre en la Historia.* Espasa-Calpe Argentina, págs. 147-48-49.

PAPAS cuando estuvieron allí Raleigh y Drake, ¿cómo puede explicarse que se tome una cosa de donde no la hay? ¡Ni siendo inglés! Además, ¿no es curiosísimo que en Virginia, si hubiera habido PAPAS, se hubiesen llamado PATATAS, es decir, POTATO? Al Perú no fué Raleigh y no pudo conocer ni la PAPA, ni este nombre [21]. En Virginia, si las hubiera encontrado llevarían la denominación de la lengua del país y con ella hubiese llegado a Inglaterra. ¿Entonces? Para mí, facilísimo. Raleigh, como Drake, incursionaron en las Antillas y allí, en uno de *sus saqueos,* conocieron la BATATA, con nombre de PATATA que, oyeron sus oídos ingleses, POTATO, y apencaron con raíz y nombre para sus islas. Después, mucho después, llegó de España la PAPA con el mismo nombre de PATATA y como ya tenían la BATATA, con este apelativo, distinguieron esta última de la otra, poniéndole un *sweet,* (dulce), delante: *sweet potato,* es decir: *patata dulce,* y listos. De donde se deduce, para mí con claridad meridiana, que la Batata llegó a Inglaterra de las islas de Barlovento por conducto español y con nombre español y la PAPA, directamente de España y con el nombre de Castilla. De Virginia NADA.

¿Qué más nos cuenta Parmalee? Esto: "En el continente europeo, la patata empezó a usarse antes de que fuera conocida en Inglaterra é Irlanda". (De acuerdo). La conquista del Perú tuvo lugar entre los años de 1531 y 1541, y es probable que la patata fuera llevada a España, en el viaje de retorno de alguno de los barcos, en época no muy lejana a esa última fecha. No sabemos cuál fué el barco que llevó tan valiosa carga, ni cuándo tuvo lugar esa importación en España, pero la historia subsiguiente de la extensión de la patata en Europa se conoce muy bien [22]. El doctor Salaman, en su brillante artículo sobre este tema dice, después de citar la *Historia Plantarum,* de Clusius:

"Sabemos con esto que en fecha anterior a 1588 este tubérculo se consideraba ya una planta de jardín en ciertas partes de Italia, lo que significa que debe haber llegado allí, desde España, por lo menos con cinco o más años de antelación, y que no puede haber llegado a España por consiguiente, mucho más tarde del 1580. Sin embargo, sólo cabe hacer suposiciones sobre

---

[21] Drake, en 1577, parece que surgió en la isla de Mocha, Chile y *encontró* la papa. ¿Por qué no la llevó entonces a Inglaterra? ¿Por qué cuando fué se le designó con el nombre de PATATO y no con el de PAPE o PAPO? Tomo estos datos de una revista inglesa: *La Voz de Londres,* Boletín castellano de la British Broadcasting Corporation. N. 479. México 29 de junio de 1947, que también afirma que Cavendish, en 1587, estuvo en la isla de Santa María, en Chile, y también *conoció* la *patata* que, sabemos POSITIVAMENTE, que no se llamaba *así* en *toda la costa occidental de América,* NI EN NINGUNA PARTE DEL MUNDO *en todo el siglo XVI, XVII y parte del XVIII.*

[22] Me atrevo a sospechar que el Sr. Parmalee y sus *fuentes,* están en un error.

tales fechas, pues hasta ahora la primera fecha segura que tenemos, es la de 1588".

Muchísimo me temo que estas PATATAS fuesen BATATAS, todavía. Y vamos a lo que más nos interesa.

"El autor tiene gran placer en afirmar que, con la ayuda del profesor E. Halminton, ha podido atrasar esta fecha en quince años. En su obra (American Treasure and the Price Revolution in Spain, 1501-1650, Harvard Economic Series, Vol. XLIII, p. 196, nota 1934), Halminton menciona que los libros de cuentas del Hospital de la Sangre de Sevilla demuestran que se compraban patatas como parte normal de su aprovisionamiento en el año 1576. Recientemente el profesor Halminton ha escrito un artículo en el que demuestra que existen menciones acerca de la compra de patatas durante el cuarto trimestre de 1573, y cree muy posible que existan datos todavía más antiguos".

"Es interesante hacer notar que antes de 1584 el Hospital compraba las patatas por libras, pero que posteriormente las compraba por arrobas (unidad que contiene 25 libras, aproximadamente 10 kilos); además todas las compras tenían lugar en el último trimestre del año, lo que constituye una prueba de que se cultivaban en España y se consumían poco después de ser cosechadas[23]*. Probablemente se consideraban como artículos de lujo, hasta 1584".*

¿Artículos de lujo y se les daban como mantenimiento a los pobres de un hospital? ¡En Sevilla somos desprendidos, derrochadores!...

Pero, en fin, no es esto lo que nos importa ahora. Nos preocupa profundamente que el libro que citamos es una tradución del inglés. Quisiéramos conocer el texto original del Hospital de la Sangre de Sevilla; porque si allí pone PATATA, lo que les daban a los humildes acogidos, eran BATATAS, porque en Sevilla *jamás* se le llamó a la PAPA, PATATA. Si por el contrario, en los libros del Hospital dice PAPA, traducido al inglés por POTATO y de éste al español por PATATA, entonces, NO CABE DUDA de que en Andalucía se cultivaba la PAPA, POR LO MENOS, DESDE EL AÑO DE 1573 [24].

---

[23] Da la casualidad de que ésta es la época de la recolección de la *batata* en Andalucía.

[24] Y aquí viene lo triste. Deseoso, como era natural, de conocer si en el libro del Hospital de la Sangre de Sevilla, ponía PAPA o PATATA, escribí al Director de un centro de cultura hispanoamericano de Sevilla, sin tener la suerte de interesar la respuesta que, no recibí. Mis amigos Federico Gómez de Orozco, Rafael García Granados y Jaime Delgado, por su parte, me hicieron el favor de dirigirse a distintos amigos de España en solicitud de este dato. Ninguno obtuvo contestación y en vista de ello, me quedé sin saber si el libro del Hospital de la Sangre de Sevilla, dice PAPA o PATATA. ¡Qué le vamos a hacer!

Yo me voy a permitir hacer una modesta observación. Tal vez sea una simple osadía, pero me creo con igual derecho que estos señores, a opinar.

Hemos visto que Anglería, Oviedo y Sahagún, emplean, para designar la raíz que hoy conocemos en España con el nombre de BATATA, indistintamente esta voz y la de PATATA: He sostenido y sostengo que el tubérculo que llevaron a Inglaterra Drake y Raleigh con el nombre de POTATO, eran BATATAS: Creo, igualmente, que las PATATAS del Hospital de la Sangre de Sevilla, —si dice en sus libros de cuentas PATATA y no PAPA— eran BATATAS también. Pues, bien: Si las PATATAS se conocían en Inglaterra, según la tradición, desde 1586, y en Italia, según afirma E. Parmalee, se plantaban en 1588, y Clusio las vió en Málaga en 1564, en España, las había antes de 1564, fecha que Clusio da como la más lejana.

En efecto: Teniendo en cuenta *siempre* que *estas* PATATAS *no son otra cosa que* BATATAS, Gonzalo Fernández de Oviedo nos ha enterado que *él las llevó a Avila en uno de sus viajes, de regreso a la Península.* ¿Cuándo las llevó? Para mí, bien pudiera ser en el año de 1530, cuando a finales de Septiembre, embarcó en Santo Domingo para Castilla. Era su tercer viaje de retorno. Pero si no fué este año, ni tampoco los de 1515 ó 1523, fechas que corresponden a su primero y segundo tornaviajes, entonces hay que pensar en la primera edición de la primera parte de su obra, *Historia General y Natural de Indias,* que comprende hasta el Libro XIX, y vió la luz en 1535, puesto que la noticia nos la da en el Libro VII [25]. Y por último: habida cuenta de las correcciones y adiciones que hizo a esta edición, suponiendo que en ella, que no conozco, no insertara la noticia, desde luego lo hacía en la de 1547 [26].

Puede el lector elegir de todas estas fechas la que más le agrade, y de todas maneras, y en el supuesto de que no hubiese en Málaga PATATAS, como también las llama *Estebanillo González* refiriéndose a este puerto, resultará que, en España había PATATAS o BATATAS desde un año comprendido entre 1515 a 1546, mucho antes que las fechas dadas hasta aquí para fijar la existencia de la PATATA en España, con la sola condición de aceptar la *evidencia* de que, en el Siglo XVI, PATATA y BATATA, eran la misma cosa.

Probablemente, la Batata o Patata, llegó a Andalucía mucho antes de las fechas indicadas, porque no hay razón para que el *ají* y el *maíz* fuesen en el Siglo XV, como veremos al tratar de ellos en los capítulos correspondientes y la batata tardara tanto en llegar... al menos que no existiera ya en España y no se preocuparan, por tanto, de llevarle nuevas especies.

Muchos países se atribuyen el honor de haber llevado ellos y sus hombres la PAPA directamente de América, pero en ninguno se le llama PAPA a la

[25] Llegó a España, con o sin PATATAS, en 1534.

[26] Estaba en Castilla desde 1546.

PAPA, cosa que sucedería si hubiera ido derechamente del país de origen, Perú. Entre todos los *descubridores* de la papa, ninguno como Francia, que ha tenido la habilidad, *muy francesa,* de hacer creer al mundo entero que Parmentier fué el *Padre* de la PATATA, aunque es evidente que contribuyó a su difusión en Francia y que en la moda de copiar lo francés, entró en el siglo XVIII, en el consumo ordinario o popular de las demás naciones europeas. Parmentier, nacido en 1737 y muerto en 1813, tenía, desde 1848, una estatua, que perpetuaba su memoria, en su pueblo natal, Montdidier, Somme. Esta estatua fué demolida por los bombardeos alemanes de la primera guerra, pero concluida ésta, el Ayuntamiento de Montdidier, inició una subscripción nacional, solicitando de franceses y *extranjeros* un donativo para erigir otra estatua substituta de la derruida, al "benefactor de la Humanidad y PADRE de la patata". Esto se llama trabajar bien por la patria.

Parmentier se adelantó a su época. Dió pruebas de un temperamento comercial digno de un americano del norte del siglo XX, al menos en lo que a publicidad se refiere. En *La Cocina Clásica Española*[27], leemos: "No quiero decir que fuera un impostor. Conocedor acaso, del medio en que vivía, imaginó que su propaganda no había de tener éxito si no la revestía de originalidades. Aseguró haber hecho un descubrimiento, disimulando el origen y el nombre del tubérculo, rodeando de misterio su cultivo y esparciendo extrañas leyendas. Pidió el amparo del Rey y consiguió de Luis XVI que durante todo un día mostrara en el ojal de su casaca unas florecillas de *papa*... Supo *lanzar* el negocio".

Sin embargo, Parmentier no podía ignorar la divulgación hecha por los historiadores españoles a lo largo de dos dilatadas centurias, de este tubérculo. Sólo del libro del P. José Acosta, *Historia Natural y Moral de las Indias,* editado en Sevilla el año de 1590, se habían hecho en Francia y publicado en francés, ediciones en 1598, 1600, 1606 y 1616; en inglés se hicieron en Inglaterra en 1604 y 1684 y en Alemania, en 1598 y 1624, más otras que se editaron en italiano, latín y flamenco, por aquellas épocas.

Pero sobre todo, y puede que fuese su inspiración, cuando era joven, se tradujo al francés y se editó en París, 1753, la obra maestra de Jorge Juan y Antonio de Ulloa, *Relación histórica del viaje a la América meridional hecho de orden de S. M. para medir algunos grados del meridiano terrestre.* En esta obra cumbre los autores hablan de la PAPA, de su fácil cultivo, de sus usos, de su comercio.

El rey a que alude, es, naturalmente, Fernando VI. El libro tuvo una gran acogida en toda Europa y en la traducción francesa, se dice con sorpresa, por lo visto, "que las ciencias más difíciles no se cultivaban menos en

[27] Dionisio Pérez (*Post-Thebussem*), pág. 137.

España que en el resto de Europa". Seguramente sus noticias fueron para Parmentier una revelación que supo aprovechar, andando el tiempo.

Papas, también llamaron los indios del Perú a unas bolas de plata, casi pura, que se encontraban a pocos centímetros de profundidad en la tierra, pero de éstas no vamos a tratar, porque no es nuestro tema.

Dionisio Pérez [28], comenta filosóficamente: "Perdimos los territorios y las minas, dejaron de venir los galeones y se nos despoja hasta de la gloria de haber traido a Europa la gloriosa *papa* de los incas. Mudado su expresivo nombre quichua por el bárbaro *patata,* que el demonio sabe de dónde saliera en Castilla".

Según esto, el demonio soy yo, porque creo que he explicado suficientemente la razón de este por qué y he dejado bien establecido que, ni los ingleses llevaron de Virginia la papa, ni fué antes la batata a Britania que a España, ni Parmentier podía ignorar las obras españolas que describían la papa, sus usos, siembras y beneficio, en libros españoles muy anteriores a su nacimiento.

Colmeiro [29] dice que las patatas fueron introducidas en España, probablemente entre 1580 y 1585 y D. Pérez [30] adelanta la fecha hasta 1534, pero como no da ninguna referencia quita toda seriedad histórica a este dato. Tal vez piensa en Fernández de Oviedo.

Y expuesto todo esto, ¿qué opinan Uds. de lo que nos dice la ilustre marquesa de Parabere? [31] Copio: "La primera referencia que tenemos de fuentes españolas sobre las patatas es la siguiente:

"Los españoles combatian en Flandes y se vieron faltos de alimentos. Los gobernadores y virreyes de las Indias, habiendose percatado que los indios se nutrian magnificamente con un tubérculo llamado *pone* (patata) pensaron que podrian remediar la penuria de las tropas españolas enviandolas en grandes cantidades; asi lo hicieron; los soldados lo apreciaron y los ejercitos españoles se vieron remediados". ¡Y, colorín, colorado, este cuento se ha acabado!

La Marquesa entrecomilla el relato. Luego lo ha copiado. ¿De dónde? ¿Quién puede ser el novelista? Porque no hemos leído que jamás se le diera en América el nombre de *pone* a las papas. Porque decir *los* virreyes, es tanto

---

[28] *Cocina Clásica Española,* pág. 139.

[29] Ob. cit.

[30] *La Cocina Clásica Española.*

[31] *Historia de la Gastronomía,* págs. 117-18-19 y 20.

[32] En el siglo XVI y XVII, no existieron, en América, más Virreinatos que los del Perú y México. En 1718, fué creado el virreinato de Nueva Granada y en 1776, el del Río de la Plata. Para estas fechas, hacía ya varios años que no existía un soldado español en Flandes, que, el Tratado de Utrecht, se firmó en 1713.

como asegurar que la Papa se comía en el virreinato del Perú y en el de México [32], donde se conoció mucho tiempo después y donde los indios, *aun hoy, apenas las comen,* porque su pan fué y es la *tortilla* de maíz y su alimento preferido el *chile* y el frijol.

Además: ¿Cuánto tardaba en la travesía Flandes-Perú, una nave de aquella época? ¿Cuánto en cargar la papa? ¿Cuánto en volver? ¿Qué tonelaje y por tanto, cuántos *kilos* de papas podía traer? Si se pidieron cuando los soldados "se vieron faltos de alimentos" se murieron todos antes de ver su salvación patatera...

F. A. Kirkpatrik [33], este gran hispanófilo, refiriéndose a Nueva Granada, Colombia, (1536-1539), habla de las papas de los chibcha, y a propósito de ellos, copia unos versos de Castellanos:

"...unas flores, aunque raras,
de purpureo color amortiguado,
harinosas raices de buen gusto,
regalo de los indios bien acepto
y aun de los españoles golosina".

Recuerda que Quesada llamaba *trufa* a la papa y decía que "daba grandes cosechas".

Y terminando este capítulo, pasemos al VI, EL FRIJOL, del que poco más de lo ya dicho sobre él, hay que agregar [34].

---

[32] *Los Conquistadores Españoles.* Cap. XXV, págs. 148 y 149.

[34] Después de escritos estos renglones, he consultado el *Diccionario de la Lengua Castellana* editado en Madrid, por la Real Academia Española, 1726-1739, y en estos años, en CASTELLANO, a la PAPA se le decía PAPA y NADA MÁS QUE PAPA, como ya confirmamos en el Cap. anterior. La confusión entre BATATA y PATATA no había desaparecido. Copio:

"PAPAS.—Ciertas raices que se crian debaxo de la tierra, sin hojas y sin tallo, pardas por de fuera y blancas por de dentro. Es comida insipida. Lat. Radix quaedam".

De donde se deduce que eran poco conocidas en Madrid y por los académicos, al menos, en el segundo tercio del XVIII y es de suponer que lo serían poco o nada en el XVI y XVII.

Y de esta afirmación no cabe la menor duda, porque la Real Academia, en el Diccionario que examinamos, *afirma*:

"PATATA. f. f. Lo mismo que Batata". LO MISMO QUE BATATA. Creo que es suficiente para que nos convenzamos que, cuando hablan de PATATAS, hasta 1739, *por lo menos,* quieren decir BATATAS.

Todo lo cual corrobora y realza mis afirmaciones anteriores.

Capítulo V

EL FRIJOL

Cuanto de interesante sé sobre el frijol, está ya consignado en el Capítulo XVI, del Libro Primero, Leguminosas, por haber empezado allí a tratar *La Habichuela Blanca,* que vino de España a América y seguirme, mecánicamente, con la *Habichuela pinta* o frijol. A dicho Cap. XVI me remito para el estudio de esta leguminosa. Sin embargo, vamos a agregar aquí que, también se conocían en México las *judías verdes,* que se comen hoy con su típico nombre indígena castellanizado, de Ejotes. En efecto: Bernardino de Sahagún [1], nos entera que "usaban también comer (los indios de Nueva España)... exotl (que) quiere decir frijoles cocidos en sus vainas".

Conste, pues, que las *judías pintas,* en Andalucía *habichuelas pintas,* conocidas en México con el nombre de *frijoles,* fueron de América a Europa y que, con propiedad, debíamos haberlas tratado en este capítulo.

Hemos visto en el texto de la Conferencia, que esta leguminosa la llevó Colón a España a la vuelta de su primer viaje, en 1493, desde la isla de Cuba, que fué donde primero las vieron y gustaron los españoles que vinieron a este Continente, y cuyo nombre moderno, *frijol,* proviene de *fesol* (o *faxones,* que dice Colón) [2], que era la denominación que tenían, las de igual género, blancas, en algunos lugares de España. Como existía en España esta leguminosa, su nombre haitiano no prevaleció e ignoro cuál sería.

Estos *frijoles,* no eran privativos de determinada región americana, puesto que los conquistadores los encontraron, en sus exploraciones, a lo largo de todo el Continente, desde Chile a Nueva España y en las islas del Caribe.

---

[1] Ob. cit. T. II. Lib. Octavo. Cap. XIII, pág. 68 .

[2] *Viajes de Colón.* M. Fernández de Navarrete, pág. 57. También los llama *fexoes,* en pág. 60, y les da unos nombres parecidos, en diferentes pasajes de su obra.

Capítulo VI

EL MAIZ

Sin entrar en disquisiciones y suposiciones más o menos fundadas sobre el antecesor botánico de este grano [1], que sería salirse del objeto y fin de este ensayo, nosotros nos limitaremos a referir y considerar parte de lo que hemos leído de su existencia, tal como se le conoce hoy, en el continente americano, y se llevó a España, ateniéndonos a los datos y citas que de él hacen los antiguos historiadores de Indias.

El primero que comunicó a Europa el hallazgo de esta gramínea, en América, fué D. Cristóbal Colón, como queda consignado en el texto de la Conferencia. Ignoro si lo llevó a España en su primer tornaviaje como hizo con el ají, pero desde luego, fué antes que emprendiera su tercer viaje, puesto que, hablando de Paria, y su costa, dice, refiriéndose a un *vino* que le ofrecieron los indios, *mas no de uvas,* que "debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra; y asimismo debe de ser dello de *maiz,* que es una simiente que hace una espiga como mazorca, *de que llevé yo allá y hay ya mucho en Castilla*" [2]...

Esto demuestra que, por lo menos desde 1496, había maíz en España y que fué de Cuba o de Haití.

A este pasaje debe referirse el P. las Casas cuando nos comunica [3]: "Martès 7 de agosto (1498) vieron infinitos indios por mar y por tierra (Punta de Parias, en Tierra Firme que el Almirante llamó isla de Gracia) y todos traían de su pan y maiz"...

Comprueba esta afirmación, adelantando esta fecha hipotética, P. Mártir

---

[1] Según algunos autores el *teocentli* o *teocintle, Mazorca de Dios,* en azteca, planta silvestre, es el origen del maíz que conocemos.

[2] M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón,* pág. 278. Los subrayados son míos.

[3] *Historia de las Indias.* Lib. I. Cap. CXXXIV.

de Anglería [4] en sus Décadas, al enterarnos que "tambien el portador, (se refiere al mensajero con quien remite la misiva y en la que da noticias que 'comprenden el primer viaje de Colón y su salida para el segundo) te dará en mi nombre ciertos granos blancos y negros del trigo con que hacen el pan' " (maíz)...

Pero este maíz de que habla Anglería en 1493, tampoco era el primero que iba a España, puesto que, anteriormente, en el Lib. I [5] nos ha afirmado que en la Española, "El pan lo hacen tambien, con poca diferencia, de cierto trigo harinoso, de que tienen mucha abundancia los de la Insubria [6] y los granadinos españoles".

De esta afirmación, hecha en carta que dirige al Cardenal Vicecanciller Vizconde Ascario Sforcia y fechada en la Corte de España en *13 de noviembre de 1493,* podría deducirse que en Europa existía el maíz antes del Descubrimiento y que tendrían razón los que le llamaban y llaman *trigo turco,* puesto que Anglería, reside en Andalucía y procede de Italia y dice haber visto maíz en Granada y Milán. Creo, sin embargo, que está suficientemente demostrado, por historiadores y botánicos, que esta gramínea es de origen americano y no existía en Europa antes de 1493. Lo que a mi ver, demuestra, es que, fué con Colón a España, a la vuelta de su primer viaje, que se sembró en seguida, que prendió en el acto y que algunos granos, se mandaron a Italia y también fructificaron espléndidamente. O bien, que Pedro Mártir confunde el grano y no se trata precisamente del maíz, sino de otra semilla [7].

Fernández de Oviedo [8], habla del maíz, que escribe *mahiz* [9], y se refiere al *pan* que hacen con él, explicando la forma y maneras que tenían los indios para cultivarlo en las islas.

Más adelante, en el Cap. XIV, pág. 284, nos da nuevas noticias interesantes de este grano que, prueban, una vez más, la diligencia que ponían los conquistadores tanto en surtir al Nuevo Mundo de los productos de España, como en llevar a ésta los nuevos que descubrían en América. En efecto: "Verdad es que el mahiz, que es el pan destas partes, yo lo he visto en mi tierra, en Madrid, muy bueno en un heredamiento del comendador, Hernan Ramirez Galindo, aparte de aquella devota hermita de Nuestra Señora de Atocha (que ya es monasterio de frayres dominicos). Y también lo he visto en la

---

[4] Ob. cit. *Primera Década Oceánica.* Lib. II. Cap. VI, pág. 25.

[5] Ob. cit. *Primera Década Oceánica.* Lib. I. Cap. III, pág. 8.

[6] "Insubrios. Insubros. Pueblo de la Galia Cisalpina, entre el Po, los Alpes, el Tesino y el Ada. Su Cap. era Mediolanum (Milán)". Enciclopedia Alemany.

[7] Ver Cap. IV. Lib. II.

[8] Ob. cit. T. I. Cap. I. Lib. Séptimo, pág. 264.

[9] Parece que tenía la actual voz *maíz,* una ligera pronunciación de *h* aspirada entre la *a* y la *i*. Por eso lo hace notar así Oviedo.

cibdad de Avila... pero en el Andalucia (a donde llegó primero) [10], en muchas partes se ha hecho el mahiz".

La voz *maíz,* universalmente aceptada para designar este grano, nos la proporcionó Haití. El P. B. de las Casas nos lo confirma, sin ningún género de dudas [11]: "Sembraban... (en la Española) y cogian dos veces al año el grano que llamaban mahiz, (lo escribe como Fernández de Oviedo), no para hacer pan dél [12], sino para comer tierno por fructa, crudo, y asado cuando está en leche, y es muy sabroso, y tambien hacian dél cierto potaje, molido y con agua [13]; era menudo y de muchos colores, morado y blanco y colorado y amarillo, todo esto en un macora; llamábanlo mahiz y desta isla (Haití) salió este nombre".

Gonzalo Fernández de Oviedo [14], se extiende en explicaciones de cómo se siembra el maíz en la Española y cómo se hace con él el pan en esta isla y Tierra Firme. "En la dicha isla Española tienen los indios y los cristianos, que despues usan comer el pan de estos indios, dos maneras de ello. La una es maiz, que es grano, y la otra cazabe, que es raiz". En las islas de la Mona y Borinquen, hay "mahiz é de todo lo demás" [15]. También lo hay en Jamaica y demás islas.

A cada paso encuentra el lector citas del maíz en todas las islas, y después, en todo el Continente Americano, a medida que se van descubriendo nuevas tierras a lo largo del dinámico siglo XVI. Demos aquí por concluída nuestra *exploración* en las islas y parte de Tierra Firme y enterémonos, cómo lo conocieron los conquistadores en México, Perú y otros lugares del Nuevo Mundo.

Fr. B. de las Casas [16], cuenta de qué manera recibió al Capitán Grijalva el *cacique* de Ulúa: "...salió Grijalva con alguna de su gente, y hallaron hechas unas ramadas de ramos de árboles muy frescas, y hojas por el suelo, donde los españoles se metiesen, por el sol, y en el mismo suelo estaba la mesa, que era una buena manta muy hermosa, y sobre ella ciertos vasos de barro, bien hechos, a manera de escudillas hondas, llenas de aves, cortadas por menudo, con su caldo oloroso, como hecho potaje en cazuela, tenian puesto abundancia de *pan de maiz,* mezclado con masa de frisoles [17], que son atramuces, como ellos suelen hacer, y frutas diversas".

---

[10] Lo puesto entre paréntesis, es agregado mío.

[11] *Apologética Historia.* Cap. XI, págs. 31-32.

[12] Ver Cap. IV. Lib. II.

[13] Sin duda, lo que en México se llama atole.

[14] *Sumario de la N. H. de las Indias.* Cap. IV, págs. 92 y siguientes.

[15] G. Fdez. de Oviedo. *Hist. General y Natural de las Indias.* T. I. Lib. XVI. Cap. I, pág. 465.

[16] *H. de las Indias.* Lib. III. Cap. CXII, pág. 392-393.

[17] Deben ser tamales.

No podía recibir mejor a los nuevos hombres *Veracruz*...

Cortés se refiere también al maíz y B. Díaz del Castilo, lo mienta varias veces. Cuando llegó con Grijalva al Río Banderas, se encontró con que allí había "gallinas [18] y pan de maiz".

José de Acosta [19] nos afirma que el maíz "cuasi se ha hallado en todos los Reinos de Indias occidentales, en Perú, en Nueva España, en nuevo Reino, en Guatemala, en Chile, en toda Tierra Firme".

Y Anglería certifica que: "Eran aquellas siembras de pan (en tierras del cacique Comogro) de la clase de grano que en la Española llaman maiz y los de Uruba dicen hobba" [20]...

La Historia de las Plantas de Nueva España [21], nos da una infinidad de datos interesantes del "tlaólli, que nuestros paisanos llaman *trigo indio* y los haitianos *maiz*... por algunos modernos *grano turco*"... Continúa con la descripción de algunas variedades y pondera largamente sus usos, y al tratar de los *atoles,* nos da varios nombres y recetas. Por ejemplo: "nequatolli o atolli con miel", el "yatac o sea blanco,... se le pone encima *chilli verde* de los llamados *tomame...*" el *"yollatolli,* el *chillatolli* o *atolli mezclado con chilli...",* el "ayocomollatolli, el cual es un *atolli* con frijoles y pedazos de masa del mismo maiz, y se hace agregandole al *chillatolli, epazotli,* etc.", el *chianatolli,* el *chiantzolatolli,* el *michuauhatolli* o *atolli de semillas, con michihoauhtli,* el "tlatonitatolli, mezclado una pequeña parte de maiz y una mayor de pimiento seco y hecho polvo, agregándoles epazotli"... el *tlaxcalatolli* que se prepara con "tortillas de tres dedos de grueso"... el *ollontolli* y varios más.

En la descripción "Del modo de preparar el pan de maíz", Cap. XLV, nos enseña diversas recetas interesantes, desde las tortillas comunes y corrientes que conocemos hoy, hasta aquellas que se hacían "para los indios principales"... "tortillas de maiz colado, tan delgadas y limpias que son casi transparentes y como de papel; tambien pequeñas bolas de maiz colado, que no obstante su espesor son enteramente translúcidas... Hacen tambien de la masa bolas semejantes a melones, y las echan a cocer en una vasija sobre el fuego mezclandoles a veces frijoles". Da otras fórmulas, pero entre todas, porque nos revela la posible cuna de la típica barbacoa y su característico *pan,* es ésta la más curiosa: "Tampoco es desagradable el pan que se prepara y cuece en la llamada *barbacoa* [22]: los indios llamados *chichimecas,* gente fiera,

---

[18] Son guajolotes.

[19] Ob. cit. T. I. Lib. Cuarto. Cap. XVI, págs. 354-355.

[20] Ob. cit. *Déc. Segunda.* Lib. IV. Cap. I, pág. 148.

[21] Dr. Fco. Hernández. Lib. VI. Caps. XLIV y sig. págs. 869 y sig.

[22] La palabra *barbacoa,* no es mexicana, como demostraremos en un libro que

bárbara e indómita que vive no muy lejos al norte de la ciudad mexicana, y que vaga errabunda por montes y campos cubriendo con pieles sólo algunas partes de su cuerpo y alimentandose, como los scitas y como las bestias, solamente de la caza y de los frutos de algunos árboles silvestres nacidos espontaneamente, cuando quieren cocer carnes cavan hoyos en la tierra misma, los tapizan con piedras ardiendo, colocan en medio las carnes envueltas en masa de grano indio, las cubren luego con otras piedras calientes y con tierra, y las dejan así el tiempo necesario para que se cuezan perfectamente; las sacan cocidas, y encuentran en ellas y en el pan preparado de esta manera gran placer y utilidad. Comenzó a introducirse esta costumbre hace tiempo entre los españoles residentes en México, de suerte que hemos podido realizar el experimento, y no ha quedado oculto para nosotros nada de lo que se refiere a las delicias y glorias del paladar. Diremos por último que tuestan tambien las espigas de maiz o las cuecen con las carnes y de uno y otro modo comen los granos con mucho gusto".

Habla también de *xocoatl,* o *agua agria,* pero este es otro cantar, del que nos ocuparemos al tratar del chocolate.

El culto y erudito cronista de la Ciudad de México, nuestro gran amigo Artemio de Valle-Arizpe [23], en pocos renglones, nos enseña que "La palabra maíz fué importada (a México, resto de América y al mundo civilizado) [24], de las Antillas y en el acto se sobrepuso a las designaciones aztecas *tlaoli* que significa maíz desgranado y *centli,* maíz en mazorca. Aun se conservan los aztequismos elote y jilote, maíz tierno y maíz que empieza a cuajar".

El Inca Garcilaso de la Vega [25], nos cuenta: "De los Frutos, que el Perú tenía, de que se mantenía antes de los Españoles, eran de diversas maneras, vnos, que se crian sobre la Tierra, y otras debajo della. De los Frutos, que se crian encima de la Tierra, tiene el primer lugar el grano, que los Mexicanos [26], y los Barloventanos llaman Maíz, y los del Perú, çara: porque es el Pan, que ellos tenian".

El pan que hacían con la *çara* o maíz, le llamaban *zancu,* que equivalía a la *tortilla* mexicana.

Cieza de León [27], hablándonos "de la tierra de los llanos", en Perú, nos

---

tenemos en preparación y trata de varios temas concernientes a la historia, costumbres y creencias de América.

[23] *Hist. de la Ciudad de México.* Cuarta edición, pág. 94 nota 6.

[24] Lo puesto entre paréntesis es mío.

[25] *Comentarios Reales de los Incas.* T. I. Lib. Octavo. Cap. IX, págs. 276 y sigs.

[26] *Los mexicanos,* no, los españoles de México.

[27] Ob. cit. Cap. LXX, pág. 90.

dice: "Por estos valles siembran los indios el maiz, y lo cogen en el año dos veces, y se da en abundancia".

Las citas de la existencia del maíz en todo el territorio americano descubierto en los siglos XV y XVI, son infinitas. Raro es el historiador de esta época que no lo nombre varias veces, pero para nuestro objeto, creemos suficiente con lo dicho y pasamos a otro Capítulo.

En Europa no se le dió al maíz el valor que tiene en América. Que yo sepa, sólo se come en algunos lugares de la costa del Cantábrico español, en panes, que se llaman *boronas* y en Italia, con el nombre de *polenta,* que es una especie de atole; en el resto de Europa sirve, sobre todo, como pienso del ganado avícola y para la engorda de cerdos. Yo, por ejemplo, antes de venir a México, sólo lo había comido como golosina, en las llamadas *palomitas,* e ignoraba que sirviera para la alimentación cotidiana del hombre. En Francia, sobre todo en París, desde la guerra del 14, por exigencias de la población flotante norteamericana que invadió la República, empezó a usarse en determinados restaurantes frecuentados por yanquis y aprendieron a hacer varios guisos y tortas o bizcochos, con este grano.

Ahora, con las dificultades de abastecimientos y carencia de harinas, en casi toda Europa, se mezcla, para hacer pan, con la de trigo y con otras menos recomendables, como son las de cebada, almorta, etc., pero nunca sola.

Capítulo VII

EL AJI O CHILE

Colón ya nos ha dicho —ver el texto de la Conferencia— que llevó el ají a España al regreso del Descubrimiento de América.

P. Mártir de Anglería [1], lo confirma: "Digamos ahora un poco acerca de la pimienta de las islas y del continente. Tienen selvas de frutales que crian pimienta: pimienta digo, aunque no lo es, porque tiene la fortaleza y el aroma de la pimienta, ni vale menos que la pimienta aquel grano; ellos le llaman Haxí"...

Y al referirse a las cosas que de Indias llevaron los españoles a España, en *su primer viaje* de vuelta [2], insiste: "Trajeron ciertos granos rugosos de diversos colores, mas picantes que la pimienta del Caucaso"...

Es decir: desde 1493, se conocen y cultivan los *pimientos* en Andalucía y su aceptación fué tan franca, que formó desde luego *cocina nueva,* porque entraron en infinidad de condimentos que hoy caracterizan la cocina andaluza, aunque los que se utilizan no pican, son los llamados *dulces,* salvo una o dos calidades que, como la célebre *guindilla,* pueden competir con cualquier *ají* o *chile* auténtico.

El mismo autor [3], en carta que dirije al Cardenal Vice-canciller Vizconde Ascanio Sforcia [4], desde "la Corte de España", a 29 de abril 1494, le recomienda: "Si se te ocurre Principe Ilustrisimo, gustar, ya los granos, ya ciertas pepitillas que observarás se han caido de ellos, tócalas aplicando suavemente el labio; pues aunque no son dañinas, sin embargo, por el demasiado calor son fuertes y pican la lengua si se les aplica despacio; pero si acaso por gustarlos se enciende la lengua, en bebiendo agua desaparece aquella aspereza".

---

[1] Ob. cit. *Déc. Cuarta,* Lib. IX. Cap. III, pág. 455.

[2] Ibidem. *Primera Década Oceánica.* Lib. I. Cap. III, pág. 9.

[3] Ob. cit. *Primera Déc.* Lib. II. Cap. VI, pág. 25.

[4] "Comprende hasta la llegada de Antonio Torres con doce naves a Cádiz, en Marzo de 1494".

Se conoce que Anglería no probó los chiles chipotle, serrano, *el loco,* u otro cualquiera de las muchas variedades de México, que ni agua, ni sal, ni nada amortigua su picor si se *muerde bien*... hasta pasado un tiempo...

Las Casas [5], también lo menciona: "...la pimienta montés de aquestas tierras, que llaman axí"... Habla ahora de Cuba.

Pero de la Española, agrega [6]: "En todas las cosas que comian estas gentes, cocidas ó asadas ó crudas, echaban de la pimienta que llamaban axí... la cual ya es en toda España conocida; tiénese por especia sana, segun acá dicen nuestro médicos"...

G. Fernández de Oviedo [7], se ocupa también del ají: "Axí es una planta muy conosçida y usada en todas las partes destas Indias, islas é Tierra-Firme, é provechosa é nesçesaria"... Describe después varias especies y de nuevo aparece la inventiva castellana transformando la cocina, que pasa de indígena a mestiza. "De las hojas del axí se haçe tan buena ó mejor salsa al gusto que la del perexil, desliéndole con el caldo de la olla de carne" y nos relata como, desde principios del XVI, nos ocupamos de su exportación a Europa en gran escala:... "Llevábase a España é Italia é á otras partes por muy buena especia... é desde Europa envian por ello mercaderes é otras personas, é lo buscan con diligencia para su propia gula é apetito".

El mismo autor [8] los cita en muchas ocasiones en su obra, sobre todo, en las islas y Tierra Firme y en la gobernación de Cartagena.

El Inca Garcilaso de la Vega [9], hablando del Perú, comenta: "...el condimento, que echan en todo lo que comen, sea guisado, sea cocido, ó asado, no lo han de comer sin el que llaman Vchu, y los Españoles Pimiento de las Indias, aunque allá le llaman Axí, que es nombre de el Lenguaje de las Islas de Barlovento". Cita a continuación varias clases de ellos y como curiosos, unos "amarillos, y otros morados".

Los pimientos, en el Perú, tenían rango y abolengo, como se deduce de esta noticia que el Inca da a continuación: "Ai otros Pimientos largos de vn geme, poco mas, poco menos, delgados como el dedo menique, ó merguerite, estos tenian por mas hidalgos, que los pasados, y así se gastava en la Casa Real, y en toda la Parentela":

Y nos da, sin saberlo, la clave de por qué en España llaman *guindilla* al pimiento chiquito y redondo que pica mucho: "Otro Pimiento ai menudo, y redondo, ni mas, ni menos que vna *Guinda* con su peçon, ó palillo: llamanle

---

[5] *Hist. de las Indias.* Lib. I.

[6] *Apologética Historia.* Cap. X, pág. 27.

[7] Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. VII, pág. 275.

[8] Ob. cit. T. II. Lib. XXVII. Cap. XI, pág. 459.

[9] Ob. cit. T. I. Lib. Octavo. Cap. XII, pág. 280.

Chinchi Vchu, quema mucho mas que los otros, sin comparación, criase en poca cantidad, y por ende es mas estimado".

Y algo MUY curioso, porque demuestra lo pronto que se aficionaron los Conquistadores al picante: "A vn Español, venido de México oí decir, que era mui bueno para la vista, y así comia por postre a todas sus comidas dos Pimientos asados".

Los gustos y los tiempos, cambian. *Por postre,* me parece que no hay hoy quien los pruebe. Y más adelante, agrega: "Generalmente todos los Españoles, que de Indias vienen a España, lo comen de ordinario, y lo quieren mas que las especias de la India Oriental". Todo esto parece demostrar que el pimiento, que fué primeramente de Haití y luego de todo el continente, se cultivaba en España desde principios del siglo XVI o fines del XV.

Y Acosta [10] confirma: "Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas, en las Islas, en Nueva España, en Perú, y en todo lo demás descubierto; de modo, que como el maiz es el grano mas general para pan, así el ají es la especie mas comun para salsa y guisados".

En *Historia de las plantas de Nueva España* [11], se lee: "EL CHILLI o *pimienta mexicana* es la planta que da aquellas vainas llamada por los haitianos *ajíes,* por los antiguos, según algunos, pimientos, y por los españoles pimienta de Indias. Y aunque desde hace mucho tiempo fué llevado a España, donde es muy estimado y se siembra en los huertos y en macetas como adorno y para su uso, sin embargo, como hay entre los indios otros muchos géneros y se usa diariamente para excitar el apetito y condimentar las comidas, de suerte que no se encuentra una mesa sin *chilli,* y son por tanto muy conocidas por diaria experiencia sus propiedades, he decidido tratar"... A continuación cita muchas variedades.

De estas informaciones podríamos deducir que ya se conocía el pimiento en Europa antes del Descubrimiento: "llamada... por los antiguos, según algunos, pimientos".

En ningún libro de los que he leído aparece el pimiento, ni se le nombra, antes de 1492. Por otra parte, todos los historiadores primitivos de Indias los describen como algo nuevo y desconocido, pero el *Diccionario Enciclopédico Abreviado,* Segunda edición, 1945, *Espasa-Calpe Argentina, S. A. Buenos Aires-México,* dice: "PIMIENTA... (de pimiento) f. Bot. Fruto del pimentero". "PIMIENTO... (Del lat. *pigmentum,* color para pintar). Planta herbácea anual, de la familia de las solanáceas, con tallos ramosos... Es planta americana muy cultivada en España".

Si no fuera por la advertencia final, se podría interpretar que el pimiento

---

[10] *Hist. Nat. y Mor. de las Indias.* T. I. Lib. Cuarto. Cap. XX, pág. 372.

[11] Francisco Hernández. Lib. III. Cap. CLIII, pág. 428.

fué conocido antes que la pimienta, tanto porque ésta viene (*de pimiento*), cuanto porque el primero goza de una ascendencia latina, y su nombre no se derivaría, como sucede en realidad, de "su sabor picante, semejante al de este grano": la pimienta, sino del "pigmentum, color para pintar".

Son piruetas etimológicas...

No deja de extrañar que, estando perfectamente probado que el pimiento existía y se consumía en Andalucía desde principios del siglo XVI, Montiño no lo incluya en ninguna de las fórmulas de su copioso recetario, cien años después de ser popular o poco menos, en las cocinas andaluzas.

Y para concluir este capítulo, citaremos un curioso dato artístico. El primero, que yo sepa, que llevó al lienzo este manjar, ciñéndolo con la aureola sublime del arte, fué el pintor sevillano Bartolomé Esteban Murillo (1618-1682). En efecto: en *La Cuisine des Anges,* (La cocina de los Angeles), existente en el Museo del Louvre, de París, donde unos ángeles hacen el milagro de preparar el yantar de un convento, muestra, sobre una mesa y en una cesta, unos pimientos de un rojo alegre, que demuestran hasta qué punto era conocida esta solanácea, en el siglo XVII, en la cocina castiza andaluza. En primer término, ofrece unas lustrosas berenjenas, de un morado excitante, tan andaluzas desde tiempos moros, como ya debían serlo los pimientos de América.

Capítulo VIII

LA GUAYABA

De la guayaba nos habla Pedro Mártir, que la compara con el limón en su forma.

Fernández de Oviedo [1], nos dice: "El guayabo es un árbol que los indios presçian, y hay mucha cantidad destos arboles en esta (La Española) é otras islas é en la Tierra-Firme, y es fructa de buen olor é sabor é paresçe bien, é la madera es buena... é son buenas para el fluxo del vientre, é restriñen, quando se come no del todo maduras, que esten algo durillas, para que çesse el fluxo del vientre".

Las hay en todas las islas y desde Nueva España a Chile, en tierra caliente.

En España no se aclimataron, pero Cuba manda en cantidad apreciable su renombrada *pasta* y *jalea de guayaba,* que en México decimos *guayabate.*

Existe una referencia valiosísima, que demuestra la llegada a Sevilla, en pleno siglo XVI, de esta pasta que además prueba que la fruta se daba en el Perú. Nos entera el Inca Garcilaso de la Vega [2], que en su patria (el Perú) a la fruta que los indios llaman *savintu,* los españoles dicen *guayabas:* "decimos que son redondas, del tamaño de manzanas medianas, y como ellas, con hollejo y sin corteza. Dentro, en la médula, tiene muchas pepitas o granillos redondos, menores que los de la uva. Unas son amarillas por de fuera, y coloradas por de dentro... *Los españoles hacen conserva della y de otras frutas* después que yo salí del Perú, *que antes no se usaba.* En Sevilla vi la

---

[1] Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. XIX, págs. 304-305.

[2] *Antología de los Comentarios Reales.* Primera Parte. Cap. LXXV, pág. 351. Subrayados míos.

del *Savintu,* que la trujo del Nombre de Dios un pasajero amigo mío, y por ser fruta de mi tierra me convidó a ella".

En México a la guayaba se le decía, *xalxócotl* [3].

[3] Fr. Bernardino de Sahagún. *Historia de las Cosas de Nueva España.* T. II. Lib. Undécimo. Cap. VI, pág. 403.

Capítulo IX

LA PIÑA

La piña, *anana,* parece ser que la conocieron los españoles en la isla que bautizaron con el nombre de Guadalupe y, la primera que se llevó a España, fué de esta manera: "Otra fruta, dice el invictisimo Rey Fernando que ha comido, traida de aquellas tierras (Indias) que tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de huerto... El mismo Rey le concede la palma. De ésta no he comido yo porque de las pocas que trajeron, sólo una se encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás por lo largo de la navegación [1].

Anglería es una fuente de primera categoría para estas noticias, puesto que, desde 1492, era "contino de la Casa Real" de Fernando e Isabel y estaba bien enterado de lo que pasaba en palacio.

Otra nueva de la piña en la Casa Real española, nos la da el P. jesuita José de Acosta. Es más moderna, pero es igualmente interesante. Dice que "las mejores son de las Islas de Barlovento". De una de ellas, probablemente, le llevaron a probar la muestra, a Carlos V, porque nos cuenta Acosta: "Al Emperador Don Carlos le presentaron una de estas piñas, que no debió costar poco cuidado traerla de Indias en su planta, que de otra suerte no podia venir: el olor alabó: el sabor no quiso ver qué tal era". Y agrega: "De estas piñas en la Nueva España he visto conserva extremada" [2].

El reconocido glotón real, se perdió gustar la delicia del zumo dulzón y ligeramente ácido de tan rica fruta.

Y Fr. B. de las Casas [3], nos relata que en la costa de Pánuco, junto al

---

[1] P. M. de Anglería. *Déc. del N. Mundo.* Déc. Segunda. Lib. IX. Cap. I, pág. 182.

[2] Ob. cit. Lib. Cuarto. Cap. XIX, pág. 366.

[3] *H. de las Indias.* Lib. III. Cap. CXIII, pág. 396.

río *Sant Antón,* obsequiaron a los españoles con "frutas de la tierra, muy buenas, como son las que llamamos piñas".

Gonzalo Fernández de Oviedo menciona la *Achupalla* y en el *Glosario* que se inserta al final del tomo IV de su obra, se lee: "ACHUPALLA.—piña de Indias", en "(Lengua Quichua, o del Perú)". Lo que demuestra que esta fruta estaba extendida por toda la América tropical y subtropical.

El mismo autor, en el T. I. del Lib. VII, Cap. XIV, págs. 280 a 284, se deshace en elogios y ditirambos sobre esta fruta que dice existe en las Islas y Tierra Firme y da varios nombres indígenas de ella, estando de acuerdo, como los demás cronistas, en que el apelativo que lleva, *piña,* se lo pusieron los españoles por su semejanza, en la forma exterior, con la piña piñonera. Pero lo que más nos interesa de su relato y descripción, es lo que se refiere directamente a la culinaria, porque nos descubre el origen remoto de una receta que podríamos bautizar con el nombre de *conquistadora,* por la condición de sus inventores y que hoy se sirve, como de origen francés, en algunos restaurantes de lujo de París y otras grandes capitales europeas y americanas.

Es ésta: "Su sabor mas puntual, (se refiere al de la piña), ó á lo que mas quiere paresçer, es al melocotón, é huele juntamente, como durazno é membrillo; mas ese sabor tiénele la piña *mezclado con una mixtion de moscatel,* é por tanto es de mejor sabor que los melocotones" [4].

Ya lo saben ustedes: La piña a la *Conquistadora,* no es receta francesa, sino española, del siglo XVI. Y así hay muchas más que, por ignorancia u otra cosa, se atribuyen los más hábiles o los más vivos.

Oviedo intentó en varias ocasiones darlas a conocer en España, pero nunca llegaron, pues se pudrieron en tan larga travesía.

Muchísimo tiempo después, más afortunados que Oviedo, otros españoles las llevaron a las islas Canarias y hoy se venden en Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla y otras grandes poblaciones españolas, de esta procedencia.

La piña canaria es pequeñita, si la comparamos con la exquisita mexicana de Loma Bonita, Veracruz, conocida con el nombre de *Esmeralda* [5], pero es tan gustosa, dulce y jugosa como ella. No sé a punto fijo de qué lugar de América la llevaron al archipiélago, pero me inclino a creer que fué de Cuba o Puerto Rico, por ser de menor duración la travesía y porque hubo durante mucho tiempo una línea directa de estas islas a España, que hacía escala en Santa Cruz de Tenerife, Canarias.

---

[4] Los subrayados, son míos.

[5] Los antiguos mexicanos llamaban al fruto de la *piña,* Matzatl.

Capítulo X

G U A D A L U P E

"Las cosas de admiración
no las digas ni las cuentes;
que no saben todas gentes
como son".

Cervantes [1].

¿Por qué Colón bautizó la isla que tenía por nombre indígena el de *Turuqueira,* con el de Guadalupe?

El Almirante, gran devoto de la Virgen Santa María de Guadalupe, había hecho promesa, al emprender su segundo viaje, de dar dicho título a una de las islas que descubriera en él y cumplió lo prometido al denominar así a la que descubrió el día 5 de noviembre de 1493.

Pero no fué éste el primer día en que se consigna y suena esta advocación de la Madre de Dios en la Historia de América. Ya el 14 de febrero de igual año, frente a las islas Azores, batido por fuerte temporal, extraviada la Pinta y perdida toda esperanza de salvación, Don Cristóbal se acuerda de Santa María de Guadalupe y acude a ella en demanda de auxilio.

Nos lo relata así el P. Fr. Bartolomé de las Casas [2]:

"Jueves 14 de hebrero (1493).—Esta noche creció el viento, y las olas

---

[1] *Los Trabajos de Persiles y Sigismunda.* Libro Tercero. Cap. XVI.

[2] "Este es el primer viaje y las derrotas y camino que hizo el Almirante don Cristóbal Colón cuando descubrió las Indias, puesto sumariamente (1)...

(1) Fray Bartolomé de las Casas de cuya letra era el original de que se sacó esta copia, poseyó muchos papeles escritos por el mismo Colón, con los cuales escribió su *Historia de las Indias* y compendió la relación de este viaje cual la publicamos"...

M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón, con una carta.* Calpe, Madrid, 1922, pág. 167.

eran espantables, contraria una de otra, que cruzaban y embarazaban el navio, que no podía pasar adelante ni salir de entremedias dellas, y quebraban en él; llevaba el papahigo muy bajo, para que solamente lo sacase algo de las ondas; andaría así tres horas, y correría 20 millas. Crecía mucho la mar y el viento; y viendo el peligro grande, comenzó a correr á popa donde el viento lo llevase, porque no había otro remedio. Entonces comenzó á correr también la carabela *Pinta,* en que iba Martín Alonso, y desapareció, aunque toda la noche hizo faroles el Almirante y el otro le respondía, hasta que parece que no pudo mas por la fuerza de la tormenta, y porque se hallaba muy fuera del camino del Almirante... Salido el sol fué mayor el viento, y la mar cruzando mas terrible; llevaba el papahigo solo y bajo, para que el navío saliese de entre las ondas que cruzaban, porque no lo hundiesen. El ordenó que se echase un romero que fuese a Santa María de Guadalupe y llevase un cirio de cinco libras de cera, y que hiciesen voto todos que al que cayese la suerte cumpliese la romería, para lo cual mandó traer tantos garbanzos cuantas personas en el navío venían, y señalar uno con un cuchillo haciendo una cruz, y metellos en un bonete bien revueltos. El primero que metió la mano fué el Almirante, y sacó el garbanzo de la cruz, y así, cayó sobre él la suerte, y desde luego se tuvo por romero y deudor de ir a cumplir el voto".

Las naves, no se hundieron, y, de esta manera, quedó unida, a la historia de América, la Virgen de Guadalupe y el primer milagro que hacía a estas tierras del Nuevo Mundo, puesto que, si naufragan, nadie hubiese sabido por entonces de este Continente y su descubrimiento se hubiese retrasado en el tiempo hasta una fecha imposible de fijar. Hemos dicho que fué el 15 *de febrero de* 1493.

La Virgen de Guadalupe de Extremadura, goza de una encantadora leyenda y tiene una brillante historia. En la época del Descubrimiento, Guadalupe es el Monasterio español de más fama en el mundo y el más visitado de todos.

Bien vale la pena de dedicarle un capítulo de este ensayo, aunque no sea más que muy a la ligera, aprovechando la ocasión de haber regalado Extremadura su Imagen a México, como correspondencia de la regalada por México a España: la del Tepeyac [3].

---

[3] En mayo de 1950 fué entronizada la Virgen del Tepeyac en el Santuario de Santa María de Guadalupe, de Cáceres, Extremadura, España, por Mons. el Arzobispo de México, Rmo. y Exmo. Sr. D. Luis María Martínez, y Coronada en Madrid, en la plaza de la Armería, del antiguo Palacio Real, con asistencia del Generalísimo Franco y su familia, el Gobierno en pleno, autoridades civiles, militares y eclesiásticas, más de veinte prelados españoles e hispanoamericanos y una multitud de muchos miles de devotos que vitoreaban con fe, entusiasmo y devoción a la Reina Celestial de México y a esta Nación.

Nos haremos preguntas y contestaremos a las mismas, después. Creo que es una forma amena de narrar la leyenda y la historia de Nuestra Señora Sta. María de Guadalupe. Empezamos:

¿Cómo nació en España esta advocación de la Santísima Virgen?

Como todas las tradiciones, tiene este suceso su parte de leyenda y su parte de historia. Determinar cuándo concluye la primera y cuándo empieza la segunda, es punto menos que imposible, como sucede siempre que se estudia o se pretende escudriñar el alma, la sensibilidad, la fe y la imaginación de un pueblo. Sin olvidar, que, "cuando la versión de un hecho ha circulado y la opinión la aceptó como verídico, aún siendo falsa o errónea, es inútil rectificar y pretender depurarla. Pasará a la Historia, deformada y sin que la prueba documental sirva de nada. Porque a la fantasía de las gentes le place más un cuento absurdo que la verdad escueta, que a veces no ofrece lances novelescos" [4].

La leyenda empieza así: San Isidoro, hermano de San Leandro, a la sazón Arzobispo de Sevilla, va a Roma en sustitución de su hermano, llamado por el Papa San Gregorio, a finales del siglo VI de nuestra era.

El Dr. San Gregorio tenía "en su cámara un oratorio" en el que había una "imágen de Nuestra Señora Santa María". Roma fué azotada, antes de la llegada de San Isidoro, "por una pestilencia... muy espantosa; cá andando las personas o estornudando, o bostezando se caían muertas".

Para corresponder al obsequio que México entregaba a España de su Virgen Guadalupana, Extremadura mandó hacer una primorosa escultura copia exacta de su Virgen Morena de Guadalupe, obra de arte que está concluida desde mediados de 1951, en espera de ser transladada a México.

En *Excelsior*, de México, D. F., de 3 de febrero de 1952, se anuncia la formación del *Comité para recibir la escultura Guadalupana*, presidido por S. E. D. Luis Ma. Martínez, Arzobispo de México; esta escultura es obsequio, como hemos dicho, que hace "España a México, como correspondencia del regalo que le hiciera México, de la imagen de la Virgen Morena del Tepeyac".

Así, pues, es de esperar que, en breve plazo, pueda admirarse y venerarse esta Virgen extremeña, en México, seguramente, con la misma fe y devoción con que los españoles, en España, se dirigen a la milagrosa y amadísima Virgen Mexicana del Tepeyac.

(Ya en prensa este libro llegó a esta Capital de los Palacios la Virgen española y tengo entendido que ha sido *depositada* en la capilla del Sanatorio Español, en espera de su traslado a la Nacional Basílica).

[4] De un Artículo del A. B. C. de Madrid de 12 de Septiembre de 1950, firmado por Federico Olivan.

Se hicieron plegarias y rogativas "y ordenó aqueste glorioso Doctor una procesión"...

"Y en aquesta procesión llevaba San Gregorio la imágen de Nuestra Señora Santa María, cantando la letanía. Acabada, oyeron cantos de ángeles"...

"Y en esa hora fué visto estar un angel sobre el Castillo de Sant Angelo, con una espada en la mano ensangrentada, alimpiándola y metiéndola en la vaina. Y en esa hora cesó la pestilencia"...

El cariño y la veneración que San Gregorio tenía por esta imagen, creció con este milagro.

Al regreso de la embajada de San Leandro a España, San Gregorio quiso demostrarle al Arzobispo de Sevilla todo su afecto y predilección y entre los regalos que le dedicó, iba esta milagrosa imagen de Santa María. "Y mi voluntad es de le enviar *aquesta imagen de Santa María que tengo en mi oratorio*".

Salió la comitiva de Roma y embarcóse para España. En la travesía les sorprendió un fuerte temporal que amenazaba hundir la embarcación. "Un santo clérigo que iba en el navío fué y abrió el arca en que venía la imagen de Santa María y tomóla en los brazos y salió fuera con ella sobre el navío. Y en esta hora pareció todo el navío lleno de cirios ardiendo; y luego cesó toda aquella tormenta y hubieron su viaje cual les hacía menester hasta que llegaron a Sevilla".

"Y desque llegaron a Sevilla, ...y desque lo supo San Leandro, salió a ellos"...

"Y desque San Leandro entró en su cámara y sacó la imagen de Nuestra Señora Santa María con mucha reverencia del arca en que venía, y la puso en su oratorio... ¿quién vos podría contar cuanto gozo y cuanta alegría sintió con aquestos santos dones de tan santa persona como el Glorioso San Gregorio?"

Pasa el tiempo. Un día, es invadida España por las huestes sarracenas. Sevilla es abandonada de sus gentes, y "entre las cuales huyeron unos clérigos santos que traían la imagen de Nuestra Señora Santa María"...

"Y viniendo huyendo... cuando por camino, cuando por fuera de camino, hasta que pasaron un río que llaman Guadalupe: y hallaron ahí unas muy grandes montañas; é hicieron una cueva aquestos santos clérigos a manera de sepulcro, y cercaron aquesta cueva con muy grandes piedras; y pusieron dentro la imagen de Nuestra Señora Santa María y con ella una campanilla y una carta, en la cual estaba escrito como aquella imagen de Santa María fuera enviada de Roma a San Leandro, Arzobispo de Sevilla, con otras reliquias que le enviara el Doctor San Gregorio".

"Y desque la hubieron puesto, cubriéronla con unas piedras grandes, y echaron su tierra encima y fuéronse".

Los moros invadieron España en el año 711. Todo lo relatado ocurre entre el 590 y 712, aproximadamente.

Los años corren: Pelayo inicia la Reconquista en las montañas de Covadonga, y cinco siglos después, "En el tiempo que aqueste Rey Don Alfonso (el X, hijo de San Fernando, conquistador de Sevilla, allá por los años de 1250 y tantos) reinaba, apareció Nuestra Señora la Virgen María a un pastor en las montañas de Guadalupe en aquesta manera".

"Andaban unos pastores guardando sus vacas cerca de un lugar que llamaban Halía, en una dehesa que se llama hoy en día *la dehesa de Guadalupe*. En aquesta dehesa andaban aquestos sobredichos pastores guardando sus vacas; y uno dellos halló menos una vaca de las suyas; y apartóse para la buscar por espacio de tres días y no la hallando, metióse en las montañas que estaban el río arriba y apartóse a unos grandes robledales; y allí vió a su vaca muerta, cerca de una fuente pequeña".

"Y el pastor, desque vió su vaca muerta, allegose a ella; y fué muy maravillado, por cuanto no estaba mordida de lobos ni herida de otra cosa. Y sacó su cuchillo de la vaina para la degollar, y abriéndola por el pecho a manera de cruz, según es costumbre de desollar, en esa hora se levantó aquella vaca; y él muy espantado, tiróse afuera, y la vaca estuvo queda. Y en esa hora le apareció Nuestra Señora la Virgen Santa María, y dijo a este pastor:

"No hayas miedo; cá soy la Madre de Dios, por la cual alcanzó la humanal generación redención. Toma tu vaca y vé, ponla con las otras; cá de aquesta vaca habrás otras muchas en memoria de aqueste aparecimiento que aqui te apareció. Y desque la pusieses con las otras vacas, irás a tu tierra, y dirás a los clérigos y a las otras gentes que vengan aquí a este lugar donde te aparecí, y que caven aquí y hallarán una imagen mia".

(En la versión de Jerónimo Münzer [5], enero de 1495, la Virgen aparecida le dice al humilde Gil Cordero: "Marcha después a ver al Arzobispo de Sevilla y contándole cuanto has visto, mándale que en aquel lugar escondido y silvestre construya en honor mío una capilla y en ella me dé culto").

Continuemos con la relación del siglo XIV:

"Y en esta hora desaparecióle Santa María; y el pastor tomó a su vaca y fuése con ella, y púsola con las otras y contó a sus compañeros todas las cosas que le habían acaecido. Y sus compañeros hacían burla dél. Y el pastor respondió y dijo:

"—Amigos, no tengades en poco aquestas cosas; cá, si no queredes creer a mi, creed a aquella señal que trae a los pechos la vaca".

. . . . . .

[5] *Viajes por España y Portugal*, pág. 91.

"Y él despidióse de sus compañeros y fuése para su tierra. Y sabed que por doquier que iba, contaba a todos cuantos hallaba este milagro"...

"Y sabed que este pastor, que era natural de Cáceres, y ahí tenía mujer e hijos, desque llegó a su casa, halló a su mujer llorando (falta la mención del hijo muerto, causa de aquel llanto); y él dijo:

"No hayas cuidado ni llores; cá, yo lo prometo a Santa María de Guadalupe, que Ella me lo dará vivo y sano, y yo (se) lo prometo para servidor de su Casa".

"Y en esa hora se levantó el mozo vivo y sano, y dijo a su padre:

"—Señor padre, aguisad y vamos para Santa María de Guadalupe"...

Después, este pastor, que se llamaba, como hemos dicho, Gil Cordero, visitó *a los clérigos,* y les contó lo sucedido, y agregó:

"—Y mandóme más, que dijese a los que tuviesen cargo de su Casa que diesen a comer a todos los pobres que a ella viniesen (raspado y luego tachado) una vez al día".

"—Y díjome más, que haría venir a esta su Casa muchas gentes, de muchas partes, por muchos miragros que haría por todas las partes del mundo, así por mar como por tierra".

"—Y díjome más, que allí, en aquella grande montaña, se haría un pueblo".

"Y desque oyeron los clérigos y las otras gentes aquestas cosas, pusiéronlo luego por obra; y anduvieron su camino hasta aquel lugar donde apareció Nuestra Señora Santa María".

"Y en esa hora que llegaron, comenzaron a cavar en aquel mismo lugar que el pastor les mostró que le apareciera Santa María. Y ellos, cavando en aquel mismo lugar, hallaron una cueva a manera de sepulcro, y sacaron dél la imagen de Nuestra Señora Santa María y una campanilla que estaba con ella, y la piedra sobre que estaba asentada"...

"Y en esa hora le edificaron una casa muy pequeña, de piedras secas y de palos verdes; y cubriéranla de corchas"...;

"Y sabed que vinieron con aquestas gentes muchos enfermos de diversas enfermedades; y en la hora que llegaban a la imagen de Santa María, luego cobraban salud... e ibánse para sus tierras loando a Dios y a su Bendita Madre por los grandes milagros y maravillas que había hecho".

"Y quedóse el pastor por guardador con su mujer, e hijos, y su linaje por servidores de Santa María".

"Y así como fueron manifiestos estos milagros por toda España, venían de todas partes muy muchas gentes a visitar esta imagen a reverencia de Santa María".

"Y a poco de tiempo, hubo una batalla con los moros, en la cual batalla pensó ser vencido; (Don Alfonso XI) y prometióse a Nuestra Señora la

Virgen Santa María de Guadalupe, la cual le acorrió, que fué vencedor. Y desque hubo vencido a los moros, vino a cumplir el voto que había prometido, y trajo muchas cosas de aquellas que se ganaron en la batalla para servicio de la Casa de Santa María; y entre otras muchas cosas, venían muchas ollas de metal; las cuales sirvieron aquí mucho tiempo a los peregrinos".

Dejo la leyenda, que he tomado de la *Historia de Ntra. Sra. de Guadalupe,* por el P. Fray Germán Rubio que, a su vez, la copia del *Texto instaurado del Códice del A. H. N., anterior al año* 1400, cuando empiezan sus alas a rozar las primeras y confusas relaciones históricas.

Con *historia,* es decir, con la relación de hechos comprobados, voy a continuar mi narración, aunque de una manera muy sucinta y abreviada, porque el tema se presta a llenar muchos libros y yo pretendo encerrarlo en un capítulo.

La virgen aparecida tomó el nombre del lugar de la aparición: GUADALUPE: como sucede con la de Covadonga, o la de Montserrat, o la de Lourdes, etc.

En la *Comedia de Nuestra Señora de Guadalupe y sus Milagros* [6], su autor, Fray Diego de Ocaña, 1600-1601, pone en boca de Santa María, dirigiéndose al pastor Gil Cordero, estas palabras:

"Ni temor tu ánimo ocupe
ni miedo de no ser oido;
vé y dirás que mi apellido
ha de ser de Guadalupe".

Guadal, en árabe, significa *río.* En España, hay muchos ríos que llevan esta raíz. Por las provincias de Teruel y Zaragoza, discurre el Guadalope, casi igual, fonéticamente, a Guadalupe, y repartidos por su superficie, corren entre otros: Guadalaviar, Guadalete, Guadalquivir, Guadarrama, Guadiana, Guadiela, Guadalmedina, etc., etc.

Según D. Víctor Balaguer [7], los romanos pusieron a un río *lupus,* que significa *lobo* y los árabes, le antepusieron *guadal* río, de donde Guadalupe, o *Río de los lobos.* Sin embargo, yo he leído en alguna parte, que no recuerdo, que Guadalupe significa Río Escondido [8].

---

[6] *Virgen de la Hispanidad,* por Fray Carlos G. de Villacampa. Cap. V, pág. 255. Se estrenó esta comedia en la *Villa Imperial de Potosí, el domingo infraoctava de la Natividad de la Virgen, de 1601.*

[7] *Los Frailes y sus Conventos.* Llorens Hnos. Editores Madrid-Barcelona, 1851.

[8] Fr. José de Sigüenza, en su *Historia de la Orden de San Jerónimo,* Madrid, Bailly-Bailliére e Hijos, Editores, 1907. T. I. Libro Primero. Cap. XVII, pág. 77, sostiene esta curiosa tesis: Guadalupe, "Quiere dezir, no como algunos piensan, Rio de lobo

Abul-Hasán, dominaba en gran parte del Africa del Norte. Confabulado con Yusuf-Abu-Hagiag, rey de Granada, pensaba pasar a la Península, por Gibraltar, para proceder, de común acuerdo, a la nueva conquista de España. Alfonso XI, se alió con el rey de Portugal y consiguió marina de Génova y Aragón. Las huestes moras eran superiores numéricamente a las de D. Alfonso, en más de quince tantos.

Los cristianos temían su derrota. Don Alfonso se encomendó a la Santísima Virgen de Guadalupe y el día 29 de octubre de 1340, se dió la célebre y sangrienta batalla a orillas del río Salado donde, según la tradición, perecieron más de 200,000 moros.

El día 25 de diciembre de 1340, el rey escribió, desde Cadahalso: "Y porque cuando Nos acabamos de vencer al poderoso Albohacen, rey de Marruecos y de Fez y de Sijulmenza y de Tremecen, y al rey de Granada, en la batalla que hubimos con ellos cerca de Tarifa, que fué, lunes 29 días del mes de octubre de la data de esta carta, vinimos luego a este lugar (Guadalupe) por gran devoción que allí habíamos".

Una vez hechas sus preces y presentes, valiosísimos, a la Virgen de Guadalupe, en su modesta ermita, escribe al Arzobispo de Toledo pidiéndole que "le otorgue para sí y sus descendientes el *jus patronatus* sobre el Santuario, que eleve su Iglesia" [9]...

Y "El día 6 de enero de 1341 confirmaba D. Gil de Albornoz los deseos del Rey, otorgándole el Patronato e instituyendo a D. Pedro G. Barroso primer prior de Guadalupe. Desde entonces quedó consagrada esta Santa Casa como Santuario nacional; y las glorias españolas, lo mismo que sus desgracias, comenzaron a girar en torno del hermoso trono de la Reina de Altamira, de la Morenita de las Villuercas" [10].

Y empieza ya, clara y diáfana, la historia de Nuestra Señora Santa María de Guadalupe, que amorosamente llama su pueblo la Morenita de las Villuercas, por llevar este nombre la montaña más alta de la Sierra de Guadalupe, en la provincia de Cáceres, Extremadura, España.

(que el lobo en Arabigo llamase Dibv, y no lupo) sino rio interior, o rio de leche, o como si dixessemos rio secreto, o rio abundante de pastos y de ganados, componiendole de las dos palabras Arabigas Gvadalvb, o Gvadal-vben. Lub en Arabigo significa el coraçon o lo interior y secreto, y lo mismo en Hebreo... luben, ileben quiere decir leche"...

[9] *Historia de Ntra. Sra. de Guadalupe,* por P. Fray Germán Rubio. Cap. III, pág. 37, párr. 58.

[10] Ibidem.

¿Qué mercedes y visitas hicieron a la Santísima Virgen de Guadalupe los Reyes de Castilla y de otras Naciones?

Como hemos visto, Alfonso XI funda el Santuario. Su hijo Pedro I, confirma esta fundación y otorga nuevos privilegios al mismo y a su Puebla, que luego, se transforma en *Villa de Guadalupe.* Visita el Santuario repetidas veces y "en su testamento, otorgado en 18 de noviembre de 1362", dice: "Para la obra de Santa María de Guadalupe, mil doblas" [11].

Su hermano bastardo Don Enrique, concede nuevas prerrogativas al Santuario, entre otras, la exención de impuestos y la de duplicar el número de capellanes, dotándolos eficientemente, y la de poder celebrar *feria franca* diez días seguidos antes del 8 de septiembre, festividad de Ntra. Señora, y diez días después.

En 1348, se confiere al Santuario de Guadalupe el derecho de nombrar "todos los oficiales y los escribanos" de la Puebla, o sean alcaldes, alguaciles, veedores, etc.; independientemente del poder real y quedan fijados los límites y jurisdicción de lo que debía ser la Villa de Guadalupe.

Copiamos al P. Fray Germán Rubio [12]: "Esta devoción tan maravillosa, popular y universal, encarnó de un modo singular en las personas reales de Castilla, Portugal, etc., y aún en las familias reales de reinos extranjeros".

"Los reyes de Castilla, al contemplar a todo su pueblo en torno del Santuario de Guadalupe, buscando en sus benditos muros el consuelo en sus amarguras, la fortaleza en sus desalientos y debilidades, y aún el desahogo alegre y vocinglero de sus típicas peregrinaciones; no solamente se adhirieron a él, sino que, colocándose a su cabecera, impulsáronlo con toda su fe de cristianos, siendo los primeros peregrinos, y con todo el poder e influjo de su corona".

Muere Enrique II y su hijo Juan I, solicita del Arzobispo de Toledo, en carta fechada en Sotos Albos, a 15 de agosto de 1389, "que alce en Monasterio e iglesia conventual el Templo y Santuario de Guadalupe" [13], renunciando a su real patronato sobre él, "por muchos y grandes milagros que Dios por el su ruego muestra y hace de cada día en la su Iglesia que dicen de Guadalupe" [14].

En esta fecha quedó constituido el Monasterio de Santa María de Guadalupe y poco después, en octubre del mismo año, entraban en él los frailes

---

[11] Fr. Germán Rubio. Ob. cit. Cap. III, pág. 40.
[12] Ob. cit. Cap. V. Art. IV, pág. 231.
[13] Fr. Germán Rubio. Ob. Cit. Cap. IV. Art. I, pág. 48.
[14] Ibidem, pág. 49.

Jerónimos que debían dirigirlo y patrocinarlo, con todo su señorío, hasta 1835, data de la exclaustración.

Cinco años después, en 1394, "fué todo solemnemente confirmado por bula pontificia".

Enrique III, hijo de Juan I, al ocupar el trono, lo primero que hace es confirmar todos los privilegios y prerrogativas del Monasterio. Su esposa, Da. Catalina, madre de Juan II, en unión del Infante D. Fernando, regente del reino, conceden a Guadalupe nuevos privilegios y mercedes, duplicándole las rentas.

Hereda a Enrique III su hijo Juan II, que, en 1430, visita el Monasterio. Don Juan fué uno de los reyes de Castilla que más y mayores privilegios otorgó al mismo.

En 1458, Alfonso V, rey de Portugal, va al Monasterio, en demanda de alivio a su quebrantada salud, y sana.

Sucede a Juan II su hijo Enrique IV y su vocación por Guadalupe es tal, que funda en Madrid, en 1463, el Monasterio de Ntra. Sra del Paso, llamado cinco años después *San Gerónimo el Real,* bajo la advocación de Sta. María de Guadalupe. Y aquí empezó el primer pleito seguido de otros varios en el transcurso del tiempo, por el *monopolio* que pretendían tener los Jerónimos de Guadalupe, en la adoración de su imagen.

Don Víctor Balaguer, en *Los Frailes y sus Conventos*[15], nos recuerda que "ninguna imájen de bulto podía levantarse bajo el título de *Guadalupe,* so pena de excomuniones y multas impuestas por los Pontífices y monarcas; y así se vió que cuando los Gerónimos de Madrid quisieron adjudicar aquella advocación á la patrona de su monasterio, encontraron una resistencia insuperable, teniendo al cabo que ceder y que denominarla Nuestra Señora de los Ángeles".

"En la relación de la fundación que esta casa tiene, dize que vinieron *siete frayles de nuestra Señora de Guadalupe,* y otros dos de otra casa, y que en el capitulo general que se celebró en el año de CCCC.LXVIII. *mandaron que los frailes de Guadalupe se fuessen...* y truxessen frayles de otras casas. Y assí se hizo"[16].

Sigamos con las visitas reales.

Enrique IV fué innumerables veces al Monasterio.

Le sucede en el trono Isabel I, hija de Juan II. Hasta este momento histórico, todos los reyes de Castilla se habían conformado con visitar el Monasterio y colmarlo de mercedes y riquezas. Doña Isabel, se fué a vivir a él.

---

[15] T. I. *El Monasterio de Guadalupe.* IV, págs. 326-27.

[16] Fr. José de Sigüenza. *Historia de la Orden de San Jerónimo.* Madrid. Bailly-Baillière e Hijos, Editores. 1907. T. I. Lib. Tercero. Cap. XX, pág. 374. Subrayados míos.

No se sabe cuanto tiempo estuvo en el Santuario, que ella llamaba *su paraíso,* pero desde luego, fué bastante. Volvió a él, con Don Fernando, incontables veces y en una de ellas, recibieron en el Monasterio a una Embajada del Rey de Francia. Y dice el P. Rubio [17], que "era tan grande la devoción que por Nuestra Señora sentían que, una vez aposentados en su Santa Casa, no sabían cuándo de ella partir".

Cuando los Reyes Católicos entraron en Granada, lo primero que hizo Da. Isabel, fué participárselo al Prior de Guadalupe en carta que dice [18]: "Devoto Prior. Ya sabeis como vos hice saber muchas veces la entrada del Rey mi Señor a conquistar el reino de Granada, porque rogádeses a Dios Nuestro Señor le diese victoria de aquellos enemigos de Nuestra Santa Fé Católica. Agora vos hago saber como ya, bendito Nuestro Señor, le plugo dar al Rey mi Señor esta victoria"...

Al Monasterio mandaron muchos trofeos de su triunfo granadino y vinieron ellos mismos a postrarse a los pies de la Santa Imagen, en acción de gracias.

En Guadalupe firman los Reyes Católicos "dos eficacísimas cédulas o provisiones reales en favor de Juan de Peñaloza para que las alas de las carabelas, amarradas en Palos de Moguer, tiendan al viento sus velas... Así le nacieron alas a Colón en la pluma y firma de los Reyes Católicos; así Nuestra Señora Santa María de Guadalupe fué la aurora espiritual del Nuevo Mundó" [19].

Da. Juana la Loca, estuvo en el Monasterio varias veces, de niña.

Don Fernando el Católico se encaminaba al monasterio cuando el día 23 de enero de 1516, le sorprendió la muerte en una dependencia que Guadalupe poseía en Madrilejo. "Con este motivo, la corte y otros muchos grandes que esperaban al Rey en el Monasterio, reuniéronse todos en él" [20].

Estaban allí, entre otros: "el Infante D. Fernando, que es agora Rey de Hungria y de Bohemia, y el Cardenal D. Fray Francisco Ximénez, Arzobispo de Toledo y Gobernador de España" [21].

Carlos V, visita en diversas fechas el Monasterio y como sus antecesores, le prodiga su protección real.

Lamento tener que abreviar, porque noto que, sin querer, me extiendo demasiado en estas visitas reales y tengo que tratar todavía muchas cosas interesantes de este Supremo Monasterio. Así diré que Felipe II, fué su gran

---

[17] Ob. cit. Cap. II. Art. II, pág. 111.

[18] Ibidem, págs. 117-118.

[19] *La Virgen de la Hispanidad.* P. Carlos G. de Villacampa, Franciscano, págs. XVII y XVIII.

[20] Fr. Germán Rubio. Ob. cit. Cap. III, Art. Primero, pág. 129.

[21] Ibidem.

protector; que allí se vió con el Rey Don Sebastián de Portugal y que, los reyes que siguieron, hasta Alfonso XIII, inclusive, apenas sin excepción, visitaron y se postraron a los pies de Santa María de Guadalupe y le otorgaron, en sus desdichas o felicidades, franquicias, primicias y mercedes.

¿Qué personajes antiguos visitaron el Monasterio y veneraron a Ntra. Señora de Guadalupe?

Además de los nombrados, en el cap. anterior, fué, uno de ellos, Colón, que, a la vuelta del descubrimiento, llegó a cumplir la promesa que ya conocemos. Había estado allí antes de partir para el Mundo desconocido a implorar de la Virgen su celestial ayuda. Pero ahora vuelve triunfante.

Regresa de nuevo después de su segundo viaje, y lleva con él dos indios de las islas que, el día 29 de julio de 1496 son bautizados en Guadalupe, imponiendo a uno de ellos su nombre, como consta en el archivo parroquial del Monasterio [22].

Hernán Cortés, envía al Santuario, en 1520, antes de la conquista de la Gran Tenochtitlán, desde el puerto de Veracruz, para implorar la protección de la Virgen de Guadalupe, su Patrona celestial y paisana, no ya española, sino extremeña como él, un presente valiosísimo. Consistía el obsequio según datos que se conservan en el Archivo de Indias de Sevilla, en: "Primeramente; un plumaje a manera de capa, en campo verde y la orladura de plumas verdes, largas, el cabezón labrado en oro e plumas azul, aforrado en un cuero de tigre".

"Item, un coselete de pluma azul e oro, abierto por los pechos, a manera de sacrificado, a uso que aquí se sacrifican con la cintura de pluma verde".

"Item, una rodela, el campo azul, con un hombre figurado en medio, labrado de oro". Son los primeros obsequios que de México, recibe aquella virgen.

Cuando regresó a España Cortés, desembarcó en Palos, en mayo de 1528 y a pesar de la prisa que tenía por entrevistarse con el Emperador, lo primero que hizo fué ir al Monasterio de Guadalupe a dar gracias, de hinojos, a su Santísima Virgen Morena, por la ayuda que le había prestado en su arriesgada y sin igual empresa. Bernal Díaz del Castillo nos da pormenorizadas noticias de la visita de Cortés al Monasterio, donde fué "para tener novenas", nos asegura [23].

Entre los presentes que en esta ocasión le llevó Cortés a la Santísima Virgen, figura la riquísima joya, hecha por artistas mexicanos, "de oro,

---

[22] *La Virgen de la Hispanidad*. P. Carlos G. Villacampa. Franciscano, pág. XXI.

[23] Ob. cit. T. I. Cap. XXIV, págs. 146-47 y T. III, págs. 216-17. Cap. CXCV.

esmaltes, esmeraldas y perlas, en la que venía engastado el escorpión o sabandija que con su mordedura venenosa puso en peligro la vida del Conquistador; peligro de que le libró milagrosamente la Virgen de Guadalupe, según hacen constar unánimamente los cronistas del Monasterio".

"...lo cierto es que el Conquistador vino a Guadalupe en 1528, para ofrecer aquel ex-voto a la Santísima Virgen. Así lo hacen constar, en primer lugar, las *Tablas de Bienhechores del Monasterio,* en las que desde la fundación del mismo, se registraban cuidadosa y diariamente, las ofrendas hechas a Nuestra Señora".

Al folio de aquel interesantísimo manuscrito, se dice:

"El Marqués del Valle de Guaxaca, en las Indias de Nueva España, don Fernando Cortés, Capitan General de la Nueva España, vino de las Indias a visitar a Nuestra Señora el año de 1528, y le ofreció un rico alacrán de oro, y tiene unas esmeraldas de mucho valor; y ofreció otras cosas hechas de pluma, que estan en la sacristía; y antes desto, avía enviado el año 1524, una lámpara de plata que pesa veinte marcos" [24].

Convertido Guadalupe en "pila bautismal de América y en Sagrario de nuestros conquistadores"... Pizarro, Valdivia, Soto, Orellana, Hernán Cortés, Alvarado, Quesada, Benalcázar, etc. "se postraron muchas veces ante el trono de la Virgen para invocar de su poder auxilio y protección, unas veces, para sus arriesgadas empresas; otras, para testimoniarle el agradecimiento filial de sus corazones enfervorecidos por los favores conseguidos de su poderosa mano" [25].

Fernández de Oviedo nos cuenta [26]: "El año de mill é quinientos é veynte y tres yo fuí a España, é yendo dende Sevilla a la Corte passé por Nuestra Señora de Guadalupe, donde hallé al Licenciado Ayllón que venía para su empresa, despachado é favorecido, é con el hábito de Sanctiago que el Emperador poco antes le avía dado":

Y son todos los que van a Indias y los que vuelven, si pueden, los que se postran a los pies de la Sagrada Imagen, y no hay una empresa difícil en la Conquista o un peligro o un temor de naufragio, donde no salga a relucir la fe y la esperanza de aquellos hombres, en la Santísima Virgen de Guadalupe.

"El Gran Capitan, Don Gonzalo Fernández de Cordova, Duque de Terranova, vino con mucha devoción a visitar esta Santa Casa, el año 1512"... [27].

---

[24] *La Virgen de la Hispanidad,* por P. Carlos G. Villacampa. Franciscano, págs. 80 y sigs.

[25] *La Virgen de la Hispanidad.* P. C. Villacampa, págs. XVII y XVIII.

[26] *Hist. Gral. y Nat. de la Ind.* T. III. Lib. XXXVII. Proemio, pág. 626.

[27] *Grandezas de Guadalupe.* P. Carlos G. de Villacampa. Cap. V-II, pág. 210.

Don Juan de Austria hijo de Felipe IV, va al Monasterio para implorar la ayuda de la Santísima Virgen, en su misión de pacificar a Nápoles.

En 1370, los Reyes de Portugal, le ofrecen una lámpara de plata. Y enterrados están en el monasterio Don Dionis y Da. Juana, desde 1461.

El noble bohemio León de Rosmithal de Blatna, cuñado del rey Jorge de Bohemia, viaja por España de 1465 a 1467. Visita, naturalmente, con su séquito, el monasterio de Guadalupe y en la *Relación de Shaschek,* se lee:... "es fama que en ninguna región de la cristiandad suele haber tan gran concurso de gente como aquí por devoción y piedad" [28]. Y de la *Relación del viaje por Tetzel,* copiamos: "...caminamos por unas montañas horriblemente desiertas, llamadas de Guadalupe, donde hay un monasterio, creyéndose que en ninguna otra parte de la cristiandad hay una Virgen mas graciosa que la que se adora en este monasterio" [29].

Armenio Mártir, nacido en Arzendján, Armenia, obispo de Norkiengh, en Armenia también, sale de su diócesis en 29 de Octubre de 1489, para visitar España y conocer Guadalupe:... "yo fuí a Santa María de Guadalupe" [30].

Antonio de Lalaing, señor de Montigny y Antonio de Quiévrains, señor de Moncheau, acompañan a Felipe el *Hermoso* en su primer viaje a España. Escriben una relación de este viaje y visitan Guadalupe, en 1502. Observan que "...es el sitio mas hermoso y el convento mas rico de España... Recaudan para esta iglesia por todas las Españas, lo que no se hace para otras" [31].

En 1510, hace su visita el príncipe de Portugal, Maestre de Avis, hijo de Juan II.

Juan de Vandenesse, interventor de Carlos V, viene de Flandes y en 12 de abril de 1525, llega a Guadalupe, donde permanece hasta el 19 del mismo mes [32].

El gran escritor y erudito Gaspar Barreiros, portugués, también visita el monasterio, en el siglo XVI [33].

Y aunque no visitaron el Monasterio, sí le hicieron donativos y se mostraron fervientísimos devotos de la Virgen, los Emperadores Maximiliano y Da. María y Don Fernando, hermano de Carlos V. El príncipe Cardenal y Rey

---

[28] *Viajes de extranjeros por España y Portugal.* Aguilar, S. A. de Ediciones. Madrid, 1952, págs. 285-86.

[29] Ibidem, pág. 301.

[30] Ibidem, págs. 420-426.

[31] Ibidem, pág. 472.

[32] *Viajes de extranjeros por España y Portugal.* Aguilar, S. A. de Ed. Madrid, 1952, pág. 918.

[33] Ibidem, págs. 966 y sigs.

de Bélgica, Alberto de Austria; la Serenísima Infanta Da. Ana Margarita de Austria, hija de Maximiliano; la Emperatriz Ana de Austria, mujer del Emperador Matías I; la Emperatriz de Francia Da. Isabel de Borbón; la princesa de Parma y la reina de Inglaterra, María Estuardo, que, en 1621, envió de regalo "un manto de raso blanco, bordado de muchas flores y otras figuras con canutillo de oro y plata", que aún se conserva.

El magnífico Señor Andrés Navajero, Embajador de Venecia, ante el Emperador Carlos V, visitó Guadalupe en 24 de febrero de 1526, "en el que se encuentra la bellísima y veneradísima Iglesia de Nuestra Señora", y nos entera que "el Monasterio es, en verdad, hermosísimo y tiene dentro todo lo necesario para una ciudad, más bien que para monasterio, y con tal abundancia que no necesitan buscar fuera cosa alguna" [34].

Y por no hacer interminables las citas, porque me falta espacio, termino aquí la lista de reyes, príncipes, cardenales, grandes capitanes y personajes de la nobleza, tanto españoles como extranjeros que fueron a postrarse a Guadalupe, a los pies de su Virgen o le remitieron obsequios, implorando su protección o en acción de gracias [35].

---

[34] *Viaje a España del Magnífico Señor Andrés Navajero Embajador de la República de Venecia ante el Emperador Carlos V,* págs. 49, 50 y 51.

[35] Desgraciadamente, desde el abandono que siguió a las leyes de Desamortización (1835), el brillo y fama del histórico Monasterio se opacó. El aislamiento de los centros de turismo y de las grandes poblaciones lo alejó más cada día de los itinerarios y visitas, y, sin embargo, "Hoy mismo que la fe de los pueblos y las circunstancias sociales no son las mismas que en los siglos pasados, júntanse con suma facilidad de diez a doce mil peregrinos, que en dichos días vienen de las más apartadas regiones de España a postrarse ante los pies de la Santísima Virgen de Guadalupe, quién a cumplir promesas, quién a darle gracias por beneficios otorgados, y todos atraídos por esta devoción cuyos orígenes se remontan al siglo XIII, habiendo pasado por todos los vaivenes político-sociales sin que haya sufrido menoscabo en el corazón de los pueblos". He copiado al R. P. Carlos G. Villacampa: Grandezas de Guadalupe; *La fiesta de Nuestra Señora de Guadalupe en la antigüedad,* pág. 394. Madrid, 1924.

Don Víctor Balaguer, en su referida obra *Los frailes y sus conventos,* Madrid, 1851, (T. I, pág. 322), con ese espíritu tan pesimista que caracteriza su época, describe, desesperadamente, la situación del Monasterio, así:

"Guadalupe no existe ya".

"Ha caído bajo la masa de hierro de un gigante, ha pasado por encima de él algo devastador como el *simoun*".

"En efecto, ha pasado por sobre sus torres y batiendo sus negras alas el siglo XIX".

Afortunadamente, no es para tanto. El Monasterio *perdió* a *sus* jerónimos, pero *ganó* a *sus* franciscanos. Perdió también muchísimo de sus grandezas y de sus tesoros: mucho más, de su popularidad, pero ahí sigue su Virgen Morena y sus devotos y el brillo de su historia, no ha podido opacarlo nada ni nadie.

Es admirable y extraordinario que con los medios de comunicacion y *publicidad* que existían en los siglos XIV, XV y XVI, Santa María de Guadalupe fuera tan conocida y venerada en toda la cristiandad de aquellos tiempos.

¿Qué clase de donativos le hacían?

De todos. Dinero, telas riquísimas, objetos de arte, alhajas y modestas tablitas ingenuamente pintadas, ex-votos que representaban escenas recordatorias de milagros atribuidos a la Santísima Virgen y que aún hoy se hacen y son una manifestación de fe y de ternura populares. Sólo en lámparas, tenía el Monasterio más de cincuenta de oro y plata, muchas de las cuales, fueron objeto de la rapiña napoleónica en nuestra llamada *Guerra de la Independencia,* que empezó en 1808, y de los saqueos revolucionarios y guerras civiles.

Entre ellas, había un ejemplar curioso, regalo de Don Diego IV, Rey del Congo o Manicongo, Africa. Había otra del célebre almirante genovés Andrés Doria, toda de oro, ex-voto de sus triunfos marineros, y allí luce, todavía, el farol de la nave capitana turca, tomado por Don Juan de Austria, hijo bastardo de Carlos V, en la batalla de Lepanto, a la que llevó como bandera representativa de España, un estandarte en el que iba pintada la Virgen de Guadalupe y que alzó, como guía y protectora, ante las galeras turcas, implorando la victoria de España y la Santa Cruz, que obtuvo, brillante y definitivamente.

El tabernáculo o sagrario del altar mayor, fué obsequio de Felipe II, que remitió su propio escritorio, de maderas preciosas, incrustado en nácar y marfiles, a tal fin.

Pero los ex-votos y presentes a Santa María de Guadalupe vienen también desde América.

En el archivo del Real Monasterio de Guadalupe existe "un precioso códice que pudiéramos calificar de índice de la gratitud de los buenos españoles que pasaron a las Indias en los siglos XVI y XVII... Consta este precioso manuscrito de 101 folios, de 300 por 200 milímetros, encuadernado en pergamino, y contiene dos copias de distintas manos, de las llamadas *Tablas de Bienhechores*" [36].

Dice el R. P. Carlos G. de Villacampa, Franciscano: "Por aquellas amarillentas páginas, carcomidas por la caparrosa de la tinta, va pasando toda la España grande e imperial, en un grandioso desfile de generosa gratitud para con la Virgen Morenita y buena que la protegió en sus grandes hazañas".

---

[36] P. C. G. Villacampa. *Virgen de la Hispanidad*. Cap. Final, pág. 293.

"Reyes, Príncipes, Infantes, Cardenales, Arzobispos y Obispos, Duques, Marqueses y Condes, con toda la nobleza española, los grandes hacendados y los pobres menestrales, todos acudieron a aquel trono de la Madre de Dios de Guadalupe, para rendirle su homenaje y dejar a sus pies el recuerdo emocionado de su gratitud".

"Y aquella inmensa muchedumbre que en interminable rosario humano circulaba sin cesar por el Santuario y Monasterio de Guadalupe, no partía únicamente de las regiones y ciudades de España, venía también, y sin cesar, de todos los pueblos de Europa y aún de otras mas apartadas regiones" [37].

Vamos a copiar de este manuscrito, tomándolo del libro *La Virgen de la Hispanidad,* por el P. Carlos G. Villacampa, algunos de estos ex-votos hechos por los españoles de Indias en los siglos XVI y XVII.

"Antonio Navarro, vecino de la ciudad de Avila, Contador de su Majestad, en la provincia del Pirú, ofreció a Nuestra Señora una lámpara de plata, dotada"...

"Luis Fernández Morería, difunto en las Indias, dió una lámpara de plata de once marcos y cuatro onzas; dotóla. Tiene abajo un elefante. Dióla el año de 1559".

"El Conde y Condesa de Coruña, Virrey y Capitán General de la Nueva España, dieron una lámpara de once marcos, dotada en setenta y cinco mil maravedies, en el año 1583".

"Don Miguel de Molina, Chantre de las Charcas, ofreció una lámpara que pesó treinta y dos marcos, en 12 de febrero de 1612".

"El Doctor Francisco Muñoz de Monforte, Corregidor de la Ciudad de México, y Alcalde mayor que fué de la Puebla de Guadalupe ofreció a Nuestra Señora una lámpara de plata... y la dotó para que ardiese perpetuamente delante de Nuestra Señora por él y su mujer, doña Jerónima Vela en 4 de Mayo de 1605".

"Don Antonio Ossorio, caballero del Hábito de Santiago, Presidente de la isla de Santo Domingo, ofreció a Nuestra Señora una lámpara... el año de 1609".

"El Capellán Francisco de Toledo, por si y en nombre de tres personas, ofreció y envió desde México, una lámpara de plata... el año de 1610, por haber Nuestra Señora obrado un milagro con ellos en cierta necesidad".

"Don Fray Gregorio Montalvo, Obispo de Cuzco, envió en limosna a esta Santa Casa, por el mes de marzo del año de 1592, quinientos ducados de oro".

"El Arzobispo de México, el Doctor Don Juan de la Serna, vino a esta Santa Casa e hizo órdenes, día de la Purificación de Nuestra Señora, y ofreció

[37] P. C. G. Villacampa. *Virgen de la Hispanidad.* Cap. Final, págs. 293-294.

una cruz de oro con veinte jacintos de extraordinaria hechura que vale más de cien ducados".

"El Obispo de las Charcas ofreció a Nuestra Señora una piña de plata virgen acendrada, que pesó veintiun marcos y medio, en 7 de abril de 1628".

No copiamos lo referente a Hernán Cortés, por haberlo mencionado ya en el curso de este capítulo.

"El adelantado de Guatemala de las Indias de Nueva España, Don Pedro de Alvarado, vino a visitar a Nuestra Señora, y le ofreció una corona de plata y un frontal de damasco blanco".

"La Marquesa del Valle, doña Mencía, ofreció a Nuestra Señora una vasquiña de raso negro con sus corpiños, y una ropa de tela de plata, todo bordado de aljofar y perlas"...

"Don Fadrique de Toledo Osorio, Capitán General de la Armada Real y Ejército del Mar Océano, ofreció a Nuestra Señora dos facistores de plata para el altar mayor... 2 de enero de 1622".

"Doña Mencía de la Cerda, Marquesa del Valle, visitando a Nuestra Señora la ofreció un papagayo de oro esmaltado de esmaltes verdes y con diamantes... en 5 de octubre de 1654".

"El Señor Don Francisco de Toledo, Visorrey del Perú, vino a esta Santa Casa, y ofreció a Nuestra Señora doscientos diez y seis ducados, en tres figuras de plata de los tres Reyes Magos".

"Don Rodrigo de Contreras, Gobernador de Nicaragua, dió cuarenta y siete mil maravedies".

"Doña Constanza de Rueda, mujer de Fernando de Alderete, Adelantado de Chile, ofreció a Nuestra Señora para su Santa Imagen, una muy rica cinta de oro".

"El Licenciado Prado, vecino de Panamá, en las Indias, ofreció a Nuestra Señora cuatro cientos y cincuenta mil maravedies".

"El Gobernador Don Antonio Castellanos, vecino de Puerto Rico, ofreció a Nuestra Señora novecientos treinta mil maravedies".

"Pedro Cuevas, vecino de México, dió en limosna a esta Santa Casa cuatrocientos cincuenta y siete pesos de oro".

"Ana Rodriguez, vecina de Gigimeo, en la Nueva España, dió a este Monasterio, ochenta y seis marcos de plata, con cargo que cada año se diga por ella en el altar Mayor de esta Santa Casa, o do está la Imagen de Nuestra Señora, una misa".

"Don Francisco de Velasco, hijo de don Luis de Velasco, Virrey de la Nueva España, y doña Mariana, su mujer, viniendo de las Indias para la Corte del Rey nuestro Señor, ofrecieron una piña de ambar guarnecida de oro, y una cadena de oro, el mes de diciembre de 1591". Luego en 1594, la esposa, le envió otra cadena de oro.

"Don Juan de León, caballero del hábito de Santiago, y almirante de la armada de la Nueva España, ofreció a Nuestra Señora una fuente de plata... en 20 de febrero de 1627".

"Don Jerónimo de Bañuelos, caballero del hábito de Alcántara, Corregidor de México, ofreció a Nuestra Señora una joya, que es una S y un clavo de oro, muy ricamente labrado con muchos rubíes".

De todas partes del Nuevo Mundo vienen limosnas, ex-votos, alhajas y efectivo. El P. Villacampa, en su libro, emplea diez hojas para nombrar a los donantes de Indias. Para no cansar, apenas, saltando, he copiado dos, suficientes para demostrar que, los españoles de América no olvidaban su devoción a la Morenita de las Villuercas, ni era capaz la distancia de amortiguar su fervor, y hay que agregar a todo esto, la costumbre ya inveterada, que en México se estableció como Ley Consuetudinaria, llamada *Manda Forzosa,* de legar en los testamentos una cantidad a la Virgen Morena de las Villuercas: "Item: ordeno las mandas acostumbradas a Nuestra Señora de Guadalupe" [38].

En pleno Pacífico, muere, el 4 de agosto de 1526, el gran navegante Juan Sebastián Elcano, cuando intentaba su segundo viaje de circunvalación a la Tierra. Días antes del trance final, otorga testamento. Es vasco. Su mente vuela al terruño: se acuerda de sus devociones de niñez y juventud: deja mandas a las iglesias y ermitas de Guetaria, su cuna: a los santuarios de su región vascongada, Iciar y Aranzazu; pero *no olvida* a la milagrosa Virgen de Guadalupe, que tan lejos de su pueblo está, aunque tan cerca de su corazón, como del de todos los marinos españoles que escudriñaban el mar para arrancarle sus secretos, en aquellos días de la esplendorosa Historia marinera de España, y a la Santísima Virgen de Guadalupe, deja también su manda.

¿Qué hizo el Monasterio en pro de la cultura?

Puede decirse que fue siempre, sobre todo en su edad de oro, a la cabeza de las enseñanzas de su época. Así, era célebre su escuela de iluminadores y miniaturistas, de donde salieron maestros para otros monasterios o conventos; y sus bordadores, forjadores, orfebres, escultores, entalladores y menestrales en general, le dieron justa fama y renombre.

Su capilla de cantores y músicos, antiquísima, se renovó y ordenó en 1594. Sería prolijo citar, siquiera la mitad, de sus virtuosos, que hicieron escuela.

"Hubo también doctores y maestros famosos en Artes y Sagrada Teología

---

[38] *Santa María en Indias. Guadalupe de Extremadura en Indias.* P. Constantino Bayle, S. J., pág. 307.

como Fray Fernando Lucientes, maestro de Lógica... y Fray Alonso de Trujillo, que a mediados del siglo XV enseñaba Gramática" [39].

El Colegio de Guadalupe data de los últimos años del siglo XIV. Estudiábase en él Humanidades, Lógica, Metafísica, Lengua Latina, Gramática, Música.

Es lástima, que por premura, no pueda extenderme a detallar la forma en que se practicaban estos estudios y en citar algunos de sus eminentísimos maestros.

Sus hospitales, fueron igualmente célebres. "Hasta cuatro... se decía existir en Guadalupe a principio del XVI" [40].

Pero su fundación era antiquísima. Ya en 1329, se escribe desde el Santuario a Cáceres, solicitando, a ciertos vecinos de esta ciudad, la limosna de cal y ladrillos para sus hospitales [41].

Atendían en ellos a cuantos enfermos, nacionales o extranjeros, solicitaban curación y hay un testimonio valiosísimo del alemán Tetzel: "En el hospital dejamos al Sr. Buyan de Schovauburk, a un bohemio y a un escudero alemán, que estaban enfermos. Contaron después maravillas cuando volvieron a ver a mi Señor en Bohemia; ponderando la abundancia y la amabilidad con que los habían tratado" [42].

Era famosa su *Escuela de Medicina, Cirujía y Farmacia,* existente ya en 1462, pues, consta en su *Libro de los oficios* que, en esta fecha había "en el Hospital aprendices de cirujía y botica".

El P. Rubio dice [43]: "... de su existencia en 1451 tampoco puede dudarse; pues lo dá como cierto uno de los breves de Nicolás V".

De la sabiduría de sus graduados da una idea la frase que cita el mismo P. Rubio, pág. 314, que era corriente a finales del XV: "Ni que hubieras andado toda tu vida a la práctica de anatomía en Guadalupe o Valencia".

"... a mediados del siglo XVI se estableció una imprenta, que fue quizá la primera de Extremadura" [44].

¿Qué otras actividades practicaba Guadalupe?

Muchas. En primer lugar, la forma en que atendía a los peregrinos, que no sólo alimentaba en su generosa hospedería, sino que, al marchar, re-

---

[39] P. Fr. Germán Rubio. Ob. cit. Art. primero. IV, págs. 269-70.

[40] Ibidem. Arts. II-III, págs. 300-301.

[41] P. G. Rubio. Ob. cit. Cap. II, págs. 31-32.

[42] Ibidem, pág. 301.

[43] Ob. cit. Art. II, pág. 312.

[44] *Viajes de extranjeros por España y Portugal.* Aguilar, S. A. de Ediciones. Madrid. 1952, pág. 286, (1).

galaba a cada uno un par de zapatos y a los pobres entregaba el dinero suficiente para mantenerse tres días en su viaje de regreso al hogar.

En enero de 1495, el alemán Jerónimo Münzer, visita el monasterio y en la obra que escribió, *Viajes por España y Portugal,* pág. 95 [45], dice: "Vimos en su zapatería a muchos que trabajaban continuamente, y tal cantidad de calzado como jamás vimos en nuestra vida"...

Se afanaban para no dejar a ningún peregrino sin su par.

En el *Peregrino Curioso,* 1577, de Bartolomé Villalba y Estaña, se narra la forma en que entraban al Monasterio los devotos peregrinos y describe la escena tan a lo vivo que, diríase que pinta más que escribe, trazando un cuadro maravilloso, con todos los colores de su sensibilidad impresionante, a tal punto, que no puedo resistir la tentación de copiarlo. Dice: "Veíanse venir unos de rodillas, otros descalzos, otros azotándose, otros cargados con niños enfermos; otros pobres con otros en hombros; otros cojos gimiendo; otros dándose en los pechos, entraban en aquella quietud de aquella Iglesia donde los frailes cantaban, los pobres gritaban, los afligidos lloraban, los tristes suspiraban, los músicos y mugeres decían canciones; y todo hacía concordancia, que parecía un concierto del cielo".

Pondera después "como de toda España, Francia, Italia, Flandes y de otras partes, acudían infinitas gentes al Santuario, y con cuanto amor y caridad eran de los Frailes recibidos y tratados" [46].

También iban de Portugal, Inglaterra, Alemania, etc.

Guadalupe atendió a los Reyes, en sus guerras y necesidades, prestándoles o donándoles ya dinero, ya especies, como trigo, y en ocasiones alhajas.

Se hacía presente en las grandes calamidades públicas, como epidemias, sequías, etc. prodigándole al pueblo su ayuda espiritual y material.

¿Intervino en la redención de cautivos?

El Cardenal Ximénez de Cisneros viene a Guadalupe a implorar la ayuda celestial en su empresa de la conquista de Orán. Toma la plaza y da suelta a los 300 cautivos cristianos que están en sus mazmorras.

Todos vienen a Guadalupe en acción de gracias y a traer sus cadenas como tristes trofeos. Esto pasaba en 1509. Pero en 1412, hay noticias de la liberación de cautivos por la mediación de Nuestra Señora.

En el libro *Redención de Cautivos,* del Monasterio, puede verse que, "sólo en el año 1519, el Prior Fr. Alonso de Don Benito y su Capítulo, desti-

[45] Edición *Colección Almenara.* Madrid.

[46] P. Germán Rubio. Ob. cit. Cap. V. Art. 1, págs. 212-213.

naban a la redención de cautivos la, para entonces enorme, suma de ... 2,096.890 maravedíes" [47]...

No consta en los libros del Monasterio que allí estuviese, después de su liberación del moro, Don Miguel de Cervantes Saavedra, pero hay datos para suponer que se aposentó, de limosna, como ex-cautivo, en él, el año 1580. En su obra póstuma *Los Trabajos de Persiles y Segismunda,* parece comprobar su estancia en la Santa Casa, por la perfecta y deliciosa descripción que hace de la peregrinación de sus personajes a Guadalupe. Dice:

"Apenas hubieron puesto los pies los devotos peregrinos en una de las dos entradas que guían al Valle, que forman y cierran las altísimas sierras de Guadalupe, cuando con cada paso que daban nacían en sus corazones nuevas ocasiones de admirarse; pero allá llegó la admiración a su punto cuando vieron el grande y suntuoso Monasterio, cuyas murallas encierran la Santísima Imagen de la Emperatriz de los cielos; la Santísima Imagen otra vez, que es libertad de los cautivos, lima de sus hierros y alivio de sus prisiones; la Santísima Imagen que es salud de las enfermedades, consuelo de los afligidos, madre de los huérfanos, y reparo de las desgracias. Entraron en su templo, y donde pensaron hallar por sus paredes pendientes por adornos las púrpuras de Tiro, los damascos de Siria, los brocados de Milán, hallaron en lugar suyo muletas que dejaron los cojos, ojos de cera que dejaron los ciegos, brazos que colgaron los mancos, mortajas de que se desnudaron los muertos, todos después de haber caído en el suelo de la miseria, ya vivos, ya sanos, ya libres y ya contentos, merced a la larga misericordia de la Madre de las Misericordias, que en aquel pequeño lugar hace campear a su benditísimo Hijo con el escuadrón de sus infinitas misericordias; de tal manera hicieron aprensión estos milagrosos adornos en los corazones de los devotos peregrinos, que volvieron los ojos a todas partes del templo, y les parecía ver venir por el aire volando los cautivos envueltos en sus cadenas a colgarlas en las santas murallas, y los enfermos arrastrar las muletas, y a los muertos, mortajas, buscando lugar donde ponerlas, porque ya en el sacro templo no cabían; tan grande es la suma que las paredes ocupan".

"Cuatro días estuvieron los peregrinos en Guadalupe, en los cuales comenzaron a ver las grandezas de aquel Santo Monasterio: digo comenzaron, porque acabarlas de ver es imposible" [48].

No es ésta la única vez que Cervantes alude a Guadalupe. El Lib. Tercero, Cap. II, de esta misma novela que copiamos, dice: *Peregrinos: su viaje*

---

[47] P. C. G. Villacampa. *Grandezas de Guadalupe.* II, pág. 301.

[48] Tomado de *Grandezas de Guadalupe,* por el P. Carlos G. Villacampa. II, págs. 302-303 y 304.

por España;... p. 1626 [49]. ...Los peregrinos pernoctaron "en el monte, poblado de infinitas encinas"... "Llegó en esto un hombre a caballo, cuyo rostro no vieron, el cual les dijo:

—"¿Sois de esta tierra, buena gente?

—"No, por cierto —respondió Periandro— sino de bien lejos de ella; peregrinos extranjeros somos, que vamos a Roma, y primero a Guadalupe."

En la Jornada primera, p. 409 [50], de la *Comedia Famosa de* LA ENTRETENIDA, también habla Cervantes de la Virgen de Guadalupe, cuando *Torrente* explica a *Muñoz* cómo llegaron él y su amo *Cardenio,* después de la supuesta *borrasca* y *viaje,* desde el Perú, hasta la casa de *su primo* Don Antonio:

"TORRENTE:

La primera estación fué a Guadalupe,
y a la imagen de Illescas la segunda",
.....

En el *Viaje al Parnaso,* (p. 60) y en *El casamiento engañoso* (p. 958) [51] menciona también al Monasterio de Guadalupe y Angel Valbuena (ob. cit), comenta: "No cabe duda de que Cervantes era devoto de esta advocación de María,"...

Pero lo que tal vez resulte más interesante *de las referencias de Cervantes* a la Virgen de las Villuercas, sea la obra conocida con el nombre de *Auto de la Soberana Virgen de Guadalupe y sus Milagros y Grandezas de España,* que la alta crítica y los eruditos más insignes le atribuyen al glorioso Manco [52].

La cita que sigue no he querido *tomarla* de la obra de Valbuena que examinamos, porque quiero deleitarme con el sabor añejo y depurado de la cepa centenaria original. Tengo ante mi vista un precioso *librito* editado en Sevilla en abril de 1868. Corresponde a una TIRADA DE 300 EJEMPLARES y está marcado: "Ejemplar núm. 140"; pertenece a la segunda biblioteca de mi maestro y admirado amigo Federico Gómez de Orozco. Copio: *Teatro Español Anterior a Lope de Vega.*—¿MIGUEL DE CERVANTES?, y en la pág. siguiente: *Sociedad de bibliógrafos andaluces.*—COMEDIA DE LA SOBERANA VIRGEN DE GUADALUPE, Y SUS MILAGROS, Y GRANDEZAS DE ESPAÑA. Hay un sello o dibujo con el "NO- del escudo de la ciudad de Sevilla. "Con

[49] Miguel de Cervantes. *Obras Completas,* por Angel Valbuena y Prat. Aguilar. Madrid, 1943.
[50] Ibidem.
[51] Ibidem.
[52] Ibidem, págs. 1715 y sigs.

licencia: Impressa en Seuilla, Por Bartolomé Gomez de Pastrana, á la Carcel Real.—Año de 1617". Es, naturalmente, una copia literal de la que parece fué la segunda edición, pues la primera tenía fecha 1615, según Matute, (pág. VI), y la licencia para imprimirla se otorgó en Madrid, el 22 de agosto de 1598. De la página 16 de este *librito,* copiamos:

"Non ay regalado IUAN,
non amado Pedro ó DIEGO,
que á este paternal sosiego
junto á Iosaphat estan.
Non ay sino vn pecador
que vos asconde y sotierra
de Guadalupe en la sierra
por el Morisco pauor.
Fuyd vos, Virgen MARIA,"
.....
.....

He puesto con mayúsculas IUAN (JUAN) y DIEGO, porque no he podido sustraerme a la emoción que me ha producido la curiosa y simpática coincidencia de los nombres evocados por el autor, sea quien sea, de esta Comedia: *Juan Diego;* el mismo que llevaba el indito que eligió la Santísima Virgen para hacerlo objeto de sus preferencias y de sus santos amores, en el histórico cerro del Tepeyac.

Existe, además, como hemos consignado en otro lugar de este Capítulo, otra *Comedia de Nuestra Señora de Guadalupe y sus Milagros,* de la que es autor *el Jerónimo Guadalupense Fray Diego de Ocaña* (1570-1608), igualmente interesante y con citas de la mayor importancia [53].

Me he detenido más de lo que me proponía en este inciso, por tratarse de la personalidad cumbre de Don Miguel de Cervantes y Saavedra y espero que así lo comprenderás, lector amable, y me excuses.

¿Qué podríamos saber de su tesoro, de su decadencia y de su influencia en la guerra de Independencia Española?

Hoy, nada. Porque no es posible contestar de manera sucinta a estas preguntas en el estrecho límite de este capítulo. Sólo diré que, el tesoro de la

[53] *La Virgen de la Hispanidad.* P. Carlos G. Villacampa, págs. 151 y 197 y sigs.

Virgen, tiene, según vox populi, más de 800.000 perlas. Guadalupe guarda la mejor colección de Cuadros de Zurbarán, del mundo. En códices, tiene un conjunto de maravillas. De otras de arte y vestiduras, las posee desde el siglo XIV, y en ornamentos es la más rica de España y tal vez, de la cristiandad. Desde el 12 de Octubre de 1928, fecha de su coronación, aumentó su tesoro con magnífica corona de oro y platino, cuajada de centenares de piedras preciosas, que costó si no recuerdo mal, 4.000,000 de pesetas, de entonces, obsequio, por subscripción popular, de toda España.

La decadencia se inicia a mediados del XVIII por disputas y pleitos internos. Se consuma su ruina con las leyes de Exclaustración de 1835 y las de Desamortización de los Bienes del Clero, semejantes a las mexicanas de Reforma.

En la Independencia de España, que empieza en 1808, juega un gran papel patriótico, hasta el punto de alistarse sus frailes en las filas del ejército, pero, ya digo: es imposible extenderme más.

¿Tuvo esta Imagen de Santa María de Guadalupe culto en otros templos fuera de su monasterio extremeño?

En muchísimos otros. La prohibición de copiar su imagen y el celo de los Jerónimos de Guadalupe para impedir que se pudieran recoger limosnas en las nuevas devociones, con el pretexto de dedicarlas a la suya, fue un obstáculo a la extensión de su culto y sin embargo: se veneró en Madrid, en Nuestra Señora del *Passo,* fundación de Enrique IV, dándole la advocación de Guadalupe. En tiempo de Felipe II, pasó la Imagen a San Jerónimo el Real.

Le sigue en antigüedad, el Santuario de Sta. María de Liébana, (cuya fábrica es del siglo X). Se ignora la fecha exacta en que la devoción de Guadalupe reinó en este templo, pero algunos lo hacen nacer en el siglo XV.

En Granada, son varios los templos con la Imagen de Guadalupe, la más hermosa está en Santa Isabel, monasterio de religiosas jerónimas y data del tiempo de los Reyes Católicos. En Galicia, se venera en el Santuario de Rianjo, 1773. En Madrid, también hay un altar dedicado a la Virgen de Guadalupe en la Iglesia de San Millán.

Otra en Villalba de Sancobad, Galicia.

Otra en Puerto Real, Cádiz, 1665.

Otra en Donbenito, en la Serena, Extremadura.

Existen otras más.

Fuera de España, las más célebres son las de Braga y Evora, en Portu-

gal. Después en la fortaleza o castillo de Mesina y en el convento franciscano de Palermo, Italia.

En Goa y en Cochin, en Oriente. Célebre la primera por haber establecido en ella la base misionera de su apostolado en la India, China y Japón, en la primera mitad del siglo XVI, San Francisco Javier, S. J.

En Polonia, en el famoso Monasterio de Zenstochowa, cerca de Varsovia, con una linda leyenda que supone que el Conde de Lituania, Nicolás Zapieha, la sustrajo de la Capilla pontificia de Roma, copia que mandó sacar San Gregorio Magno de la que remitió a Sevilla a San Leandro. Hasta la caída de Polonia, por primera vez, en manos de Rusia, estuvo en un suntuoso templo que se le construyó en Coden y que los rusos convirtieron en cismático. Los polacos la llaman Codenensus.

Hay imágenes de la Morenita en otros lugares de Europa, pero vamos de prisa y no nos detenemos más.

¿Y no fue a América?

Siendo los primeros conquistadores en gran mayoría extremeños, en su corazón iba siempre y es seguro que, muchas de las alusiones a "Santa María y su divino niño", hechas en sus crónicas y escritos, a ella se referían. Hay incontables ejemplos de su imploración, por estos hombres, en sus momentos de apuros y en los peligros del mar.

Dice el padre jesuita Constantino Bayle:

"También acudían a la piedad de las Indias santeros, con su capillita de la venerada imágen: lo cual dió pie a peregrinas industrias" [54].

Y así era. Las limosnas que se recogían en América para Santa María de Guadalupe, llegaban a destino muy mermadas, porque pocas de ellas tenían la garantía de su origen. Hasta los legados testamentarios, y fueron muchos, se procuraba escamotearlos para otros fines, a veces inconfesables.

Porque "Pedíase limosna con anuencia de los reyes y de los Papas en Castilla, León, Aragón, Portugal e Indias, sin el gravamen de cuartas ni ninguna otra especie. En el Arzobispado de Méjico y Vera Cruz cobraba el Santuario de Guadalupe una parte de las mandas forzosas, que un monje de la Compañía cuidaba de remitir en las flotas reales, juntamente con las limosnas que se recojiesen en una ermita fundada en el Perú por un religioso procedente de este monasterio" [55].

Tal vez, se refiere al P. Ocaña.

La primera tierra americana que lleva el nombre de Guadalupe, como

[54] *Santa María en Indias*, pág. 318.

[55] *Los Frailes y sus Conventos*, por D. Víctor Balaguer. T. I, págs. 326-27.

hemos visto, es la llamada en su lengua india, Turuqueira, descubierta por Colón el día 5 de noviembre de 1493, en su segundo viaje, como homenaje y promesa a la virgen de su devoción.

La imagen más rica de la Morenita de las Villuercas que se venera en América, es sin duda, la que existe en la Catedral de la Capital de Bolivia, ciudad que ha tomado en la historia diferentes nombres: Chuquisaca, Las Charcas, La Plata y Sucre.

Se fundaron en casi todos los conventos franciscanos del Nuevo Mundo "Cofradías de Guadalupe" y se entronizó la Virgen en Quito, donde los indios la llaman *Guápulo;* en los Llanos de Trujillo, cuyo Santuario estaba en el convento de los PP. Agustinos: Puerto Pisco, Ica de Valverde, Chuquiabo, Oruro, Mizque, Cochabamba y muchos más lugares.

Juan de Céspedes, burgalés, refiriéndose a los conquistadores, dice: "no hay otra invocación en sus necesidades sino Santa María de Guadalupe" y agrega el P. C. Bayle, S. J.: "...de todos los Santuarios de España ninguno tan recordado como el de las Villuercas, ninguno al que tan a la continua llegaran mandas, ex-votos y limosnas. Como que la peregrinación a Guadalupe era poco menos que obligatoria para los que desembarcaban en Sevilla; y presentarse de vacío, caso inaudito" [56].

Además de las devociones a Ntra. Sra. de Guadalupe ya nombradas, en el antiguo reino de Quito, hoy Ecuador, se entronizó en el Santuario de Nuestra Sra. del Cisne, en Loja; de Nuestra Señora de Baños, en Cuenca; de Nuestra Señora de las Nieves, en Azogues [57] y en el muy renombrado de Quinché, "o sea Nuestra Señora de Gualalupe de Oyacachi".

"El Capitán Lezcano colocó una imágen... de Guadalupe... en el Valle de Reque".

Fr. Reginaldo de Lizárraga, consagrado Obispo de la Imperial, "puso la primera piedra de una iglesia de Nuestra Señora de Guadalupe, en las afueras de Lima, camino de Pachacana" [58].

"En Lima su iglesia era la más frecuentada. Hacia 1582 anduvo por allá el inglés Miles Philips, y cuenta maravillas... "siempre que los españoles pasan por junto a esa iglesia, aunque sea a Caballo, se apean, entran en la iglesia, se arrodillan ante la imágen y ruegan a Nuestra Señora que los libre de todo mal" [59].

Continuar enumerando los lugares, iglesias, Santuarios y Monasterios en

---

[56] *Santa María en Indias. Guadalupe de Extremadura en Indias.* Cap. XI, págs. 305-6.

[57] Ibidem, pág. 313.

[58] *Santa María en Indias. Guadalupe de Extremadura en Indias.* Cap. XI, pág. 315.

[59] Ibidem, pág. 316-317.

que se veneraba, en América, desde el primer momento de su conquista, la Virgen de las Villuercas, sería cuento de nunca acabar. Pasemos, pues, a otra pregunta.

¿Por qué no vino a México?

Hay un interesantísimo documento, del que no voy a copiar sino una mínima parte, que recientemente se encontró en el Archivo de Indias de Sevilla [60].

Signatura: "Sección Quinta.—Audiencia de México, Legajo 69".—"Carta de Fray Diego de Santa María, Procurador del Monasterio de Guadalupe, al Rey don Felipe II, en la que entre otras cosas, le propone la fundación de un Monasterio de Jerónimos en los alrededores de la Ciudad de México, con las cuantiosas rentas, etc.—México 12 de Diciembre de 1574".

Propone el buen Padre a Felipe II, que para fundar el Monasterio, "El sitio más conveniente que se halla cerca desta cibdad, es una granja que se llama Chapultepec. Es de V. Magestad, y sirve de irse a holgar a ella algunas veces el Visorrey y oidores. Y esta es la mayor dificultad que tiene el negocio; y si V. Magestad fuese seruido hazer merced a Guadalupe o a la Orden desta Granja y de una o dos cavallerías de tierra en el baldio o exido mas cercano a ella, porque el sitio es pequeño... se haría un buen Monasterio de la Orden, y en este sitio ay muchas comodidades y mas aparejo que en ninguna otra parte, y casi en otra parte no auría lugar".

Y hay otro documento importante: lleva como signatura: "Sección Quinta. Audiencia de México, Legajo 283". Es una Carta de Fray Diego de Santa María, Procurador del Monasterio de Guadalupe, al Rey Don Felipe II, insistiendo en la fundación de un monasterio de Jerónimos cerca de la ciudad de México. También se ocupa de las cuantiosas mandas testamentarias hechas allí al Monasterio de Guadalupe de España y de otros asuntos. México, 24 de Marzo de 1575.

Para animar a Felipe II, le dice: "Demas desto, es tan grande el desseo que los cavalleros y gente noble desta ciudad tiene de verla ylustrada y a este Reyno con esta horden del glorioso Sant Gerónimo, que muchos dellos me han alentado y persuadido a que escriva y suplique a V. Magestad la mande

[60] El R. P. Franciscano, Fr. Carlos G. Villacampa, Bibliotecario del Monasterio de Guadalupe y confesor del Cardenal Segura, de Sevilla, en el *Capítulo Final* de su interesantísima y muy erudita obra *La Virgen de la Hispanidad,* Sevilla, Editorial de San Antonio, Carlos Cañal 15, 1942, págs. 293 a 347, copia una colección de Documentos inéditos, encontrados en el Archivo General de Indias de Sevilla, Archivo del Real Monasterio de Guadalupe y otros, de un valor inestimable para la historia de Santa María de Guadalupe en México y a ellos remito al curioso investigador interesado en estos conocimientos.

fundar en estas partes, diciendo que no se abrá començado a querer edificar monasterio, quando muchos dellos darán mucha cantidad de pesos de oro para el edificio y dexarán a estas cassas sus haziendas; que el dar en estas partes es muy diferente que el de Castilla, porque como ay hombres muy ricos y muchos dellos sin hijos ni parientes, dan lo que tienen facilísimamente a monasterios y causas pias, lo qual se ha visto"...

¿Por qué no se fundó entonces el Monasterio en México?

"El 3 de enero de 1599, salían del Monasterio de Guadalupe con rumbo a las Indias, los Padres Fray Martín de Posadas y Fray Diego de Ocaña. Hacíase necesaria la presencia de estos religiosos, en aquellas apartadas regiones, cuya devoción a la Virgen de Guadalupe quería fomentar el monasterio, que los enviaba además, para que recogiesen los grandes donativos hechos allí a la Virgen extremeña y reglamentasen su envío para el porvenir".

El P. Ocaña escribió una pormenorizada relación de su viaje que, afortunadamente, se conserva.

En el Puerto de Paita, Perú, poco después de desembarcar, falleció su compañero el R. P. Martín de Posada, el 11 de Septiembre de 1599. Está, pues, solo en América, el P. Diego de Ocaña para desempeñar su delicada misión.

Desde Paita, se dirige a la ciudad de Lima, deteniéndose en varios sitios; Piura, Saña, en el Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe de los Padres Agustinos y en Trujillo. Llegó a Lima el 23 de Octubre de 1599, estuvo allí hasta el 6 de febrero de 1600, en que dejó edificada la capilla a su virgen en esta ciudad, a costas de Don Alonso Ramos Cervantes y su mujer, doña Catalina de la Serna. El mismo pintó la imagen.

Embarcó en Callao el 6 de febrero de 1600; y desde Coquimbo, adonde llegó a mediados de abril, recorrió por tierra todo el reino de Chile hasta la isla de Chiloe "...de suerte —dice el Padre Ocaña— que desde que salí de España, que fué el año 1599 no dejé de caminar por tierra y navegar por la mar, hasta llegar a lo último de la tierra de Chile, que es la ciudad de Osorno y la isla de Chiloe, que es junto al estrecho de Magallanes... No estuve de asiento en parte ninguna, ni descansé en los dos años dos meses... y comencé desde el principio de la Gobernación (de Chile) a asentar por cofrades de Nuestra Señora a todos, los cuales iban dando sus limosnas para después darlas cuando volviese".

Al regresar a Lima, le sorprende la sublevación de los indios de Chile y tuvo que atravesar, con todo género de trabajos y sufrimientos, la cordillera

de los Andes, "hasta llegar por Paraguay y Tucumán a Potosí, el 18 de julio de 1600". Se detiene aquí, para reponerse y pintar la Imagen de la Virgen para el Convento de San Francisco de Potosí, y pasa a Sucre, donde la pinta para su catedral, permaneciendo en ella hasta 1603.

El 16 de junio de este año, sale "para Chuquiabo, Chucuito, Copacavana, Arequipa y Cuzco, de cuyas imágenes de la Virgen de Guadalupe se ocupa, llegando en Diciembre a Lima", donde estuvo enfermo, hasta principios de agosto de 1604.

"Su narración termina en la Navidad de este año, con la noticia de que se embarca para Méjico".

Ya no volvemos a saber del Padre Ocaña, hasta el año 1608, en que el Necrologio del Monasterio de Guadalupe da cuenta de su muerte en México, con estas palabras: "En 17 de noviembre de 1608, vino la nueva de la muerte de Fray Diego de Ocaña, sacerdote, que murió en las Indias, en la Nueva España. Hízose por él, el oficio de presente, septenario, treintenario y cabo de año" [61].

Unos meses antes, en abril, el rey ordenaba a la Casa de Contratación de Sevilla ciertas exenciones en favor del Monasterio. Copio la referencia del P. Villacampa [62]: "Documento Número 15.—(Archivo del Real Monasterio de Guadalupe.—Carpeta R-XII.—Documentos Reales, Felipe III). Carta de Felipe III al Presidente y Jueces Oficiales de la Casa de Contratación de Sevilla, ordenándoles entreguen al Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe, libre de todo gasto e impuesto, todo lo que trajere de Nueva España, así en piedras, perlas, aljófar, como en otros géneros de hacienda, hasta en cantidad de 20,000 ducados, el religioso (Fray Diego de Ocaña), que fué allí a recoger las limosnas ofrecidas al Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe.—Getafe, 13 de Abril de 1608".

A Fr. Diego de Ocaña se le esperaba este año, pero no llegó. En la fecha de esta carta, probablemente, ya había muerto. No vinieron más los Jerónimos a México [63], y con su alejamiento, quedó inconcluso un capítulo de poesía histórica.

Y aquí acabó cuanto me proponía decir de Sta. María de Guadalupe, la Morenita de las Villuercas, para su somero conocimiento en estas tierras y

---

[61] Todo lo referente al P. Ocaña lo he tomado de la *Virgen de la Hispanidad* por el P. Carlos G. Villacampa.

[62] *La Virgen de la Hispanidad*. P. C. G. Villacampa, pág. 338.

[63] En México hubo conventos de jerónimas, jamás de jerónimos. Todo el mundo sabe que Sor Juana Inés de la Cruz, mujer de extraordinario talento y poetisa encantadora por su fácil decir y su inspiración profunda, era jerónima de uno de estos conventos de México.

poder apreciar mejor qué representa y quién es la Imagen que Extremadura ha regalado a México.

Pero no hizo falta que los Jerónimos trajeran esta Imagen, porque la Santísima Madre de Dios en persona, quiso suplir la ausencia extremeña, y tal vez, por lo mucho que quiso a España, agradecida por todo lo que España hizo por ella y por lo mucho que la amó y veneró, cuando se le apareció al humilde indio Juan Diego, no quiso dejar a los hombres la elección de su apellido, y le dijo: "Me llamarán Santa María de Guadalupe".

Capítulo XI

E L F R E S O N

La Frutilla de Chile es lo que en España llamamos *Fresón* y en México, *Fresa,* porque la *Fresa* no existe, ni se conoce en este último país.

El Fresón, es de suponer que fuese de Chile a España, puesto que lo conocieron los conquistadores en el siglo XVI y lo bautizaron con el nombre de *Frutilla de Chile* y de España pasaría, no sabemos cuándo, al resto de Europa, donde, como se sabe, ya tenían la fresa. Probablemente, desde Chile, lo repartirían los navegantes y comerciantes españoles, por el resto de América.

Al tratar *La Fresa,* Cap. XI, inciso 13, de la Primera Parte, hemos relatado cuanto sabemos del fresón americano y a este capítulo nos remitimos para no repetir lo escrito ya en él.

El fresón es bastante mayor que la fresa, pero menos dulce y fragante.

Capítulo XII

EL MAGUEY

La voz *Maguey,* que designa la planta tan conocida, tan popular y autóctona de México, no es palabra azteca, sino antillana, como *Higuey,* que lo es haitiana; *Camagüey,* cubana; o *xagüey,* también haitiana, que significa *aljibe* [1] y que, como *maguey,* pasó al léxico campero mexicano, *jagüey,* para señalar el embalse que se forma en un terreno, debidamente preparado, con el agua de lluvia, para tener una reserva de ella bien para ciertos pequeños riegos, bien para dar de beber al ganado en tiempos de secas. Otro tanto sucede con varios frutos, entre ellos el *Mamey,* cuya denominación azteca es Tetzontzapotl o Tetzapotl (zapote de piedra), tal vez por el aspecto de su corteza. En el Anáhuatl, el maguey, se conocía con el nombre de *Metl.*

Fr. B. de Las Casas [2] nos confirma, hablando del Perú: "Estos vocablos *cotaras, macanas, bixa,* y *maiz* y *maguey,* fueron vocablos desta isla (escribe en Sto. Domingo) y no de Tierra Firme, porque por otros vocablos allá estas cosas llaman".

En España, al maguey, que fué llevado de las islas de Barlovento, se le llama *Pita.* Volveremos a tratar este punto cuando citemos a Jerónimo Münzer, más adelante, pero bueno será hacer notar que Las Casas indica este nombre cuando describe las costumbres y productos de la tierra del Perú. En la misma pág. 177 nos entera que están las "Casas llenas de *cabuya, inequen* y de *pita,* que ya dijimos ser especie de lino y de cañamo... é infinitas sogas y cabestros dello hechos". Y como *pita* no es palabra americana y como el maguey no existía entonces en España, habrá que buscar la razón de esta designación por Fr. B. de Las Casas. Como he dicho, más adelante lo intentaremos.

---

[1] Fr. B. de Las Casas. *Apologética.* Cap. III, págs. 10 y 11.

[2] Ibidem. Cap. LXVIII, pág. 177.

Siguiendo siempre con este autor y obra [3] vemos que, al referirse a la Nueva España, nos cuenta que "Este arbol, (el maguey, que los aborígenes llaman *metl*), es una mata semejante á la çavila de donde se saca el acibar, y en griego se llama áloes, de los cuales hay muchos en Sevilla y en el Andalucia. La diferencia deste Çavila es que la çavila no es mas alta que tres ó poco más palmos, y este árbol sube á cerca de dos estados... hojas, que son como las de la çavila, acanaladas como son las tejas de nuestros tejados; son empero más grandes que las de la çavila".

Después se extiende enumerando y exaltando las virtudes y utilidades que proporciona el maguey a sus felices explotadores: "Dello hacen pan (sic) [4], hacen vino, hacen vinagre, hacen miel, hacen arrope, hacen azúcar, y esta es muy medicinal; hacen conserva, hacen papel, hacen lienzo de que se visten, hacen cañamo, hacen mantas, hacen calzado como alpargatas y harto más primo; hacen esteras, hacen jáquimas y cabrestos y cinchas, hacen hilo para coser, hacen agujas, hacen clavos, hacen leña para quemar, hacen ceniza muy fuerte y buena para hacer legía, hacen madera para sus casas, hacen cobertura para ellas, que son las pencas que dije ser como tejas y creo que son más" las cosas que pueden hacerse con el maguey y hacen los habitantes de la Nueva España. Desde luego, hacen los inspectores del timbre, los pleitos entre pueblos, las mejores dotaciones de ejidos y no pocos borrachitos.

En la *Historia de las Plantas de Nueva España* [5] leemos: "METL. (Maguey)". Nada nuevo encuentro, al referirse a esta planta, en este capítulo, relacionado a sus productos y utilidad que no se haya ya mencionado en el curso de este estudio. Solamente quiero hacer constar que en una nota del editor dice: "La palabra *maguey,* ya usada por Hernández, parece haber sido importada a México por los españoles y procede, según Fernández de Oviedo (Historia General, I, p. 384), de la palabra que usaban para designar a estas plantas los indios chacopatas, de las costas de Cumaná, en Venezuela", lo que está en contradicción con lo que afirma el Padre Las Casas. Y agrega: "Actualmente esta palabra ha sustituido casi por completo al viejo vocablo náhuatl de *metl,* y se emplea para designar diversas especies de *Agave*".

Esto último es exacto, pero derivar la palabra maguey de los indios venezolanos es erróneo y tal vez tenga como base la noticia que el mismo Oviedo [6] nos da a continuación: "Cerca de Araya hay una gente que llaman *ago-*

---

[3] Fr. B. de Las Casas. *Apologética Historia.* Cap. LIX, pág. 153.

[4] En efecto la parte gruesa de las pencas y el tronco, asado, lo comían como panecillos. Sahagún, ob. cit.

[5] Dr. Francisco Hernández. Lib. VII. Cap. LXXI, págs. 1036 y sig.

[6] Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. X, pág. 384.

reros en la Tierra-Firme, á causa de çierta fructa que se llama assi mismo *agoreros;* é çerca destos estan otras gentes que se diçen los *magueyes,* a causa que una hierva, como cardones (mas sin espinas), se llaman assi *maguey,* de que allí hay mucha abundancia della".

"Esta se planta é da mucho fructo é diversas utilidades, porque en la Nueva España haçen della é de su hilo mantas é çapatos, é de su xugo vino é arrope. E la raiz, despues que ha dado los provechos que es dicho, la sacan tan gruesa como un barril de los que en España... caben tres arrobas é quatro é algo mas é menos, é la cueçen é comen, é tambien hacen del maguey muy buenas sogas".

Pero: "Esta gente que *los chripstianos llaman magueyes* por la causa ya dicha, se llaman en su lengua *chacopati*". No son, pues, ellos los que *hablan* del maguey, sino los cristianos los que los denominan con un nombre antillano por la gran cantidad que de esta planta, existe entre ellos.

También Oviedo [7] nos describe como *maguey* un agave que no es precisamente el que se conoce en México con este nombre particular, y para que no haya dudas hace un dibujo de su planta: "aqui la pongo debuxada (Lam. 2a. fig. 9a.)". En efecto: la descripción está de acuerdo con el dibujo y es ésta: el "maguey, tiene mucha semejanza con la yuca, assi en algunos efectos é provechos como en la vista. La hoja de la una é de la otra son anchas en los extremos, é viénense ensangostando hasta su nacimiento".... Sus pencas son mucho más cortas que las de nuestros magueyes, puesto que: "las hojas de la cual son mayores que desde el cobdo de un hombre hasta el fin del mayor dedo tendida la mano" y añade en la pág. 279: "é aquesta del maguey (la penca) está en tierra, é es de tres palmos ó mas la hoja o penca".

Francisco Hernández [8] nos describe varias especies de METL: "MECOZTLI o maguei amarillo rojizo"... "TLACAMETL o maguei grande"... "MEXCALMETL o maguei bueno para comerse asado", de donde se obtiene el *mezcal*;... "MEXOCTL o maguei de ciruelas"... "TEPEMEXCALLIN o maguei montés"... "TEOMETL o maguei divino";... "XOLOMETL o maguei de siervo";... "PATI o metl del que se hacen hilos finisimos";... "QUETZALICHTLI o maguei parecido al quetzalli o a las plumas del quetzaltototl";... "QUAMETL y ACAMETL". Y al *pulquérrimo,* como le llamaba humorísticamente cierto embajador acreditado en México al aficionado a libar el pulque, no sé a ciencia cierta cómo se le denominaba, pero NECUAMETL era el *bebedor de miel.* ¿Aguamiel?

Casi todos los cronistas de Indias comentan, describen y ponderan esta

[7] Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. XI, pág. 278.

[8] *Hist. de las Plantas de Nueva España.* Lib. VII. Cap. LXXII y sig. págs. 1040 y sig.

planta, repitiendo, como es natural las mismas o parecidas cualidades, utilización y virtudes. Sería monótono y cansado irlos copiando uno a uno, pero es interesante indicar las observaciones distintas que hacen sobre este maravilloso *árbol* americano y genuinamente mexicano. Así Francisco L. de Gómara [9], al hablar de él, repite cuanto está dicho y agrega: "El zumo de las pencas asadas, caliente, y exprimido sobre llaga o herida fresca, sana y encorece presto. El zumo de los cogollitos y raices, revuelto con jugo de ajenjos de aquella tierra (Nueva España), guarece la picadura de víbora... Las púas son tan recias, que las hincan en otra madera... Con estas púas se punzan los que se sacrifican... porque no se quiebran y despuntan en la carne, y porque, sin hacer gran agujero, entran cuanto es menester. ¡Buena planta, que de tantas cosas sirve y aprovecha el hombre!"

Fr. Bernardino de Sahagún [10], afirma que el maguey llamado *tlacámetl*, "es muy medicinal por razón de la miel que de él sacan, la cual echa pulcre *, se mezcla con muchas medicinas, para tomarlas por la boca... tambien la penca del maguey seca y molida mezclada con resina de pino, y puesta con su pluma en el lugar del dolor, ya sea gota, ya sea cualquiera otra cosa la sana... tambien estas pencas de maguey son buenas para fregar con ellas las espaldas; hará que no sientan los azotes".

Y el Padre José de Acosta [11], dice: "El árbol de las maravillas es el maguey, de que los nuevos ó Chapetones (como en Indias los llaman) suelen escribir milagros, de que da agua, vino, aceite, vinagre, miel, arrope, hilo, aguja y otras cien cosas. El es un árbol, que en la Nueva España estiman mucho los Indios"...

Y en la pág. siguiente, 383, confirma que "Hay este árbol tambien en el Perú: mas no le aprovechan como en la Nueva España".

El Inca Garcilaso [12] amplía esta noticia: "...el Arbol, que los Españoles llaman Maguey, y los Indios (del Perú) Chuhau"...

El *divertido* Tomás Gage [13] también nos da noticias de este agave: "El

---

[9] *Hist. de la Conquista de México.* T. II. Cap. CCXLVII, págs. 291-92.

[10] *Hist. de las Cosas de Nueva España.* T. II. Lib. UNDÉCIMO. Cap. VII, pág. 442.

* En mexicano, al pulque se le decía NEUTLE. Yo no sé de dónde salió la palabra *pulcre*. Según Gómez de Orozco, "es voz chilena empleada en general para designar bebidas embriagantes. ¿Cómo llegó a México y se aplicó al zumo del maguey? Misterio".

El Diccionario de Americanismos, de Santamaría, no lo trae, pero sí "PULCU. (Del arauc. *pulcú.*) m. ant. En Chile, chicha que fabricaban los indios, de toda especie de frutos y granos".

[11] Ob. cit. T. I. Lib. Cuarto. Cap. XXIII, pág. 382.

[12] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. Octavo. Cap. XIII, pág. 281.

[13] *Viajes a la Nueva España.* Cap. Veintidós, pág. 147.

árbol excelente que los naturales llaman *metl,* crece en las cercanías de México y prospera mucho mejor que en los demás parajes; alli lo plantan y cultivan como en Europa se plantan y cultivan las viñas". Y añade: ". . .y la goma que sudan las ramas de la cima del árbol, es un antídoto eficaz contra el veneno".

Pedro Mártir de Anglería [14], al hablar de los *areitos* que se celebraban en la Española nos da otra acepción de este vocablo isleño: "al tambor llaman *maguei*".

Mencionadas quedan casi todas las noticias que puedan interesarnos (hay muchísimas más, pero no son sino simples repeticiones de las aquí consignadas) de la existencia del maguey en América, y su nombre original, tomadas de las que, sorprendidos ante la planta desconocida en Europa, nos dan los primeros historiadores y cronistas de Indias, pero hay algo interesante que consignar. Sabido es que en España al maguey se le llama *Pita* y que aquél no existía allá antes del Descubrimiento. Bien: ¿a qué PITA se refiere Jerónimo Münzer [15], en su obra, vista en la provincia de Málaga, a finales de octubre de 1494, apenas emprendido el segundo viaje al Nuevo Mundo por Cristóbal Colón? Porque Münzer nos dice claramente: "Pasando a caballo desde Vélez a Málaga, por la costa del mar, vimos gran abundancia de *pitas,* de las cuales se hace un jarabe de áloe para el hígado. Tiene las hojas espesas, largas y muy amargas, con una raiz gruesa como la hoja del lirio morado, pero muy tupida y nudosa. Refuerzan este jugo con la coloquíntida". Y una referencia a la importancia y caridad de la Botica guadalupense: "El boticario de Guadalupe me dió una gran cantidad de esta planta".

Ya hemos leído en este capítulo que Las Casas encuentra que el maguey "es una mata semejante á la çavila de donde se saca el acibar, y en griego se llama áloes, de los cuales hay muchos en Sevilla y en el Andalucia".

Tantas había, que habiéndose notado que en el Nuevo Mundo faltaban, se decidió mandarlas, para que no carecieran de nada de lo que tuviésemos, en las tierras descubiertas y G. Fernández de Oviedo [16], nos lo cuenta: "Çaviras: tambien se truxeron de Castilla, las cuales son aquellos cardones verdes é gruesos, de que haçen el açibar"...

Yo encuentro todo esto sencillamente maravilloso y humanamente increíble. Influir en la flora y la fauna de dos mundos en el espacio de medio siglo, nada más, con los medios de transporte de la época, de tal manera que la transforman y hasta *inventan*... está más cercano de la quimera que de la realidad.

---

[14] *Déc. de N. Mundo.* Déc. Tercera. Lib. VII. Cap. II, pág. 261.
[15] *Viaje por España y Portugal,* pág. 57.
[16] Ob cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

En México, se llama *pita,* al hilo de la fibra de esta *Çavila* que de España vino y la *çavila* misma.

La actual ortografía de la palabra *çavila,* del siglo XVI, es, según la edición de 1950 del Diccionario de la Real Academia, "ZABIDA o ZABILA. f. Aloe". Buscado *Aloe* en el mismo diccionario, vemos un dibujo que representa esta planta y existe en realidad un parecido notable entre sus pequeñas *pencas* u hojas y las enormes del maguey en lo que se refiere a su hechura y disposición. La comparación que hace el P. las Casas, es, pues, acertada. Además, de ella se extrae un jugo resinoso que se utiliza en medicina y que es, sin duda, el "jarabe para el higado" a que hace referencia Münzer.

Deduzco de todo esto que, si ya en Andalucía había abundancia de *çabilas* y le llamaban *pita,* cuando vieron el maguey que llegó de América, una especie de *çavila* o *pita* gigantesca, desconociendo el nombre aborigen, lo bautizaron con el de la planta española que más se le parecía a pesar de ser mucho menor su tamaño, aunque es de suponer que, las que llevaron del Nuevo Mundo a Andalucía, fueron ejemplares pequeñitos, *mecuates,* que poco se diferenciarían en talla a las *pitas* grandes existentes y probablemente se llevaron una sorpresa cuando vieron que con los años, la *pita americana* crecía desmesuradamente. Pero ya no tenía remedio: *ya era pita* y con pita, por nombre, se quedó.

Esta es la explicación, a mi ver, de la denominación que toma el maguey o *metl,* en España.

La misma admiración, asombro y minuciosa descripción que les causa y provoca esta planta a los *nuevos o Chapetones* y a los cronistas de Indias indica que indiscutiblemente era novedad para ellos.

En la Península Ibérica existen varias especies de este agave que se utilizan, las pequeñas y beteadas, como ornatos en jardines y parques y las grandes, el verdadero maguey, como setos vivos que limitan propiedades rústicas o simplemente parcelas de ellas. De su penca se obtiene la fibra que sirve más que nada, para la confección de costales y determinadas clases de sogas. El *quiote, jiote* o vástago que salta de su centro, al final de su vida vegetal, sirve para trancas de portillos y las flores, que en ramos abiertos salen de él, las corta el cabrero como pasto exquisito de las cabras que, golosamente, las engullen.

De sus virtudes curativas que según dicen los antiguos, poseían, en mi tierra, que yo sepa, se ignoran por completo. Y desde luego, el que en Andalucía tiene un centenar de pitas, jamás ha pensado que en ellas tenga una panacea y menos que le son suficientes para comer, beber vino, agua y miel; vestirse y calzarse, regalarse, escribir; enjaezar sus caballerías; abrigarse; construir su casa y techarla y, además, curarse y lavar su ropa. Cree que su centenar de pitas no vale una gallina. Así cambia el valor de las cosas la geografía, el ambiente y la fantasía.

Capítulo XIII

EL CACAO

Es creencia muy generalizada, aquí, que el cacao es una planta exclusiva y genuína de México, o puntualizando más: de algunos lugares o regiones que forman parte de la nación que hoy día se conoce con el nombre oficial de Estados Unidos Mexicanos, y, sin embargo, esta opinión, es completamente errónea.

De la interesante, erudita e imparcial obra de Don José García Payón, denominada, con acierto y donosura, Amaxocoatl, tomo como garantía de mis afirmaciones en contra de la leyenda que supone al cacao un vínculo de monopolio geográfico con el Anáhuac, los siguientes datos, sin necesidad, por esta vez, de rebuscar en las fuentes originales de estas sugestivas noticias, porque el mismo autor las cita a cada paso.

"Mucho antes del descubrimiento del continente Americano, el cacao era cultivado desde México al Ecuador"...

Apunta que, según unos, el cacao es originario de Sur-América, mientras que otros lo consideran como "un producto nativo del actual territorio de la República Mexicana y creen que se hallaba en estado silvestre en Tabasco, Chiapas y en el territorio de Guatemala" [1].

Menciona la existencia de esta planta, a la llegada de los Conquistadores, en Nicaragua, Panamá y Costa Rica y nos entera "como también existe la hipótesis que el cacao haya sido traído a México desde el Sur en período antiquísimo, según lo asentado por Gumilla, como lo comprueba la existencia de verdaderos bosques silvestres de cacao en las márgenes del Orinoco y también en las cuencas del Amazonas, Río Negro y Madeira, asi es que lo que menos podemos decir, sería que este árbol era nativo de las tierras del Golfo de México, Centro-América y del Trópico Sur Americano hasta la cuenca del Amazonas, y al Norte sus probables límites serían el territorio

[1] José García Payón. *Amaxocoatl*, pág. 5.

de Florida en su límite con el Golfo de México y la parte Sur de Luisiana, pues, según Historicus un viajero que en 1796 andaba por estos territorios, nos menciona los cacaoteros *que cubren con una preciosa sombra las márgenes del Río Mississipi y del Alatamaha en Florida*" [2].

Hasta aquí García Payón, pero hay una noticia que pudiera dar lugar a la creencia de que en las Antillas existiera ya el cácao a la llegada de los españoles. En efecto: en la carta que el Dr. Chanca, natural de Sevilla, compañero de Colón en su segundo viaje, escribió "a los Señores del Cabildo de Sevilla (contándoles) lo que les acaeció y lo que vió", desde la Española, carta que debió ir en los navíos de Torres y ser escrita a finales de enero de 1494, dice: "Tienen otrosí unos granos como avellanas, muy buenos de comer" [3]. ¿A qué *granos* se refiere el Dr. Chanca? ¿No podrían ser de cacao? Tal vez el *maní*. No he leído en los cronistas de la época consignar, como original de las Antillas, el cacao, pero ahí queda la noticia para quien quiera aclararla.

Porque lo *malo* es, que no está sola. Francisco López de Gómara [4] categóricamente afirma, describiendo los mercados de la Gran Tenochtitlán, que entre las mercaderías que se venden, ..."la más principal y que sirve de moneda son unas como almendras, que ellos llaman *cacauatl,* y los nuestros CACAO, COMO EN LAS ISLAS (DE) CUBA Y HAITI" [5].

¿Cómo debemos interpretar estas afirmaciones?

Por lo pronto, se apresura a disipar la duda Gonzalo Fernández de Oviedo [6] que afirma terminantemente que "El árbol, llamado *cacao ó cacaguat,* no es árbol destas islas, sino de Tierra Firme. Hay estos arboles en la Nueva España é en la provinçia de Nicaragua é otras partes... Y los caçiques y señores que alcançan estos árboles en sus heredamientos, tiénenlos por muy ricos calachunis ó principales, porque al principal señor llaman calachuni en lengua de Nicaragua, que es tanto como decirles rey, y también se llama *teyte,*... Echan por fructa unas maçorcas verdes é alumbradas en parte de una color de roxo... E assi como va madurando la fructa assi se va enxugando aquella carnosidad que está entre las almendras, é ellas quedan sueltas en aquella caxa, de donde las sacan despues é las guardan é tienen en el mismo presçio é estimación que los chripstianos é otras gentes tienen el oro é la moneda; porque, assi lo son estas almendras para ellos, pues que por ellas compran todas las otras cosas... en la provinçia de Nicaragua, un conejo vale diez almendras destas, é por quatro almendras dan ocho pomas ó nisperos (son

---

[2] Ibidem, pág. 6-7.

[3] M. Fernández Navarrete. *Viajes de Colón,* pág. 241.

[4] *Hist. de la Conquista de México.* Cap. LXXIX, pág. 239.

[5] Las mayúsculas son mías.

[6] *Hist. Gral. y Nat. de las Indias.* T. I. Lib. VIII. Cap. XXIV, pág. 315.

chicos zapotes)... de aquella misma manera que entre los chripstianos lo suelen hacer con buenos doblones ó ducados de á dos".

Y como no hay nada nuevo bajo el sol, ya en aquel tiempo había sus *sabias* falsificaciones de monedas. Sigo copiando a Oviedo que, a continuación, dice: "Y aun en aquellas almendras hay sus fraudes para engañar unos a otros, é meter entre alguna cantidad de ellas, las falsas y vanas: y esto haçesse, quitandoles aquella corteçica ó cáscara que tienen aquellas almendras,... é hinchándolas de tierra ó de otra cosa, é çierran aquel hollejo tan sotilmente que no se conosçe, é para entender el engaño el que las reçibe, quando las cuenta, pássalas una á una é póneles el dedo (index) ó próximo al pulgar sobre cada una, é por bien que esté embutida la falsificada, se entiende en el tacto, é no está tan igual como la buena".

De esta superchería nos da cuenta también Fr. B. de Sahagún [7], diciéndonos: "Otro modo tiene para engañar (el vendedor de cacao), que en las cáscaras de las almendras, mete una masa negra, o cera negra, que parece ser semejante al meollo de ellas, y algunas veces los huesos de aguacates los hace pedazos y redondealos, y así redondeados los mete en las cáscaras vacías de las almendras,"...

Volvamos a Oviedo: "De estas almendras los señores é principales haçen cierto bevraje, ... que ellos tienen en mucho; é no lo usan sino los poderosos é los que lo pueden haçer, porque la gente comun no osa ni puede usar con su gula o paladar tal bevraje; porque no es mas que empobreçer adrede é tragarse la moneda ó echalla en donde se pierda". Es decir: que nosotros vinimos a la tierra del chocolate para democratizarlo, puesto que hoy, por cincuenta centavos o poco más se puede uno dar el gusto de tomarse una buena taza y parangonearse en el paladar, con cualquier calachuni ó teyte nicaragüense... ¡Y ahora tiene azúcar y leche, que es mejor!

Habla Oviedo de la manteca ó *aceyte* que se saca del cacao y puede guisarse con él y además, "Este olio es sancta cosa para muchos males é dolencias é llagas". Nos refiere una curación que usándolo, experimentó en sí mismo y lo indujo a llevarlo a España. "...é en Avila dí una redomica dello á la Emperatriz, nuestra señora, que en gloria está; é preguntandome su Majestad si era bueno para llagas, dixe lo que he dicho que sabia por experiencia".

También Tomás Gage [8] nos entera que con la manteca de cacao ha "visto a las criollas frotarse la cara para ponerse el cutis mas fino". Y todo el mundo sabe que hoy esta manteca se vende en barritas y es excelente para aliviar las grietas de los labios.

---

[7] *Hist. de las Cosas de N. España.* T. II. Lib. Noveno. Cap. XVIII, págs. 216-17.

[8] *Viajes a la Nueva España.* Primera Parte. Cap. Diecinueve, pág. 268.

Siguiendo con Oviedo [9], éste nos refiere, que andando por tierras de Nicaragua, en *Tecoatega*... fue "un día a ver un areyto, que alli llaman *mitote*, é cantar en coro, como los indios suelen haçerlo, y era acabado de coger el fructo del cacao".

En Nicaragua, como sucedía en México, estos granos de cacao servían como moneda y como tal se utilizaban en toda clase de transacciones mercantiles. Esto lo sabe todo el que haya leído cualquier historia de México. Lo que es menos conocido, es la inclusión del *amor*, en estas operaciones de compraventa con los granos del cacao. Pero se hacían también: ni más ni menos, que si se tratase de un peso, un bolívar, una peseta, un dólar o un franco actual... Nos da esta interesante noticia, el cronista Fernández de Oviedo [10].

"Ya he dicho que en Nicaragua hay mugeres que públicamente é por preçio de aquella moneda ó almendras que corren por monedas, ó por otra cosa que se les dé, conceden sus personas á quien se lo paga. También hay mançebias é lugares públicos para las tales"...

Y puesto a dar noticias impúdicas de la época, sigamos copiando a Oviedo, que, a continuación nos entera que "...nunca oy de otra cosa mas donosa ó viçiosa é de bellàca generaçión que la questos indios haçen; y es que en çierta fiesta muy señalada é de mucha gente que á ella se junta, es costumbre que las mugeres tienen libertad, en tanto que tura la fiesta (ques de noche) de se juntar con quien se lo paga ó á ellas les plaçen, por principales que sean ellas é sus maridos"... No "se haçe mas de una vez al año, á lo menos con voluntad é liçençia de los maridos: ni se sigue castigo ni çelos ni otra pena por ello"... Fr. Bartolomé de Las Casas [11], refiriéndose a una canoa de indios que vieron en la "isla de los Guanajes, o Guanaja" supone, con acierto, que eran yucatecos, por la proximidad de esta región, y dice que traían y ofrecían "sus mercaderías", entre otras, "muchas almendras de Cacao".

En un principio, los españoles en México llamaban simplemente *cacao* al chocolate. Bernal Díaz del Castillo [12] al hablar de los embajadores de Moctezuma que visitaron a Cortés en *Quianiztlan* dice que los del pueblo "de presto les enraman una sala y les guisan de comer y les hacen mucho cacao, que es la mejor cosa que entre ellos beben".

Y más adelante en el Cap. XCI, pág. 345, describiendo la comida que servían al Emperador Moctezuma, nos cuenta que le "Traian en unas como

---

[9] *Hist. Gral. y Nat. de las Indias*. T. IV. Lib. XLII. Cap. X, pág. 93.

[10] Ibidem. T. IV. Lib. XLII. Cap. XII, pág. 102.

[11] *Hist. de las Indias*. Lib. II. Cap. XX, pág. 53.

[12] Ob. cit. T. I. Cap. XLVI, pág. 187.

a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decian que era para tener acceso con mujeres, y entonces no mirábamos en ello"...

Una de las mejores calidades de cacao era el que se producía en Soconusco, tanto que en España, en el siglo XVIII y principios del XIX, para presumir de clase, no se decía "¿quiere V. tomar una taza de chocolate?", sino que se invitaba a "una taza o *jícara de Soconusco*". También eran célebres los de Maracaibo, Guayaquil y Oaxaca.

Bernal Díaz [13] se lamenta de que en el lapso de 1525 a 1568 que faltó de Soconusco, esta rica región se despobló, reduciendo su población de unos 15,000 vecinos a 1,200, desaparecidos, en parte, por *pestilencia* y en parte, por las exigencias de "alcaldes mayores y corregidores y aguaciles que tienen, y de muchos clérigos y curas que les ponen los prelados, y ciertamente que hay tantos que la mitad sobran", todos empeñados en obtener para sí, las mayores cosechas posibles del, probablemente, mejor cacao del mundo. Y estuvieron a punto, como pasa tantas veces cuando la avaricia mete su torpe cuchara, de acabar, una vez más, con la simbólica gallina de los huevos de oro.

Don Juan Suárez de Peralta [14], vecino y natural de México, escribe en España, en 1589, su *Tratado del Descubrimiento de las Indias,* plagado de noticias históricas interesantisímas, de la Nueva España. De la pág. 97, copiamos: "Corre una moneda que llaman *cacao,* la cual es una fruta que dan los árboles ...valen de ordinario, de ochenta hasta cien almendras de éstas un real; vendense por cargas, y vale la carga a treinta y a veintiocho pesos de a ocho reales"...

Francisco Hernández [15], al hablar del árbol del cacao o *cacahoaquahuitl,* nos recuerda y comenta que el trueque fue la forma primitiva de concertar operaciones de comercio, antes de la invención de la moneda, propiamente dicha. En efecto: "Viene a la mente, al hablar del cacahoaquahuitl, las grandes etapas de la historia humana. En el Viejo Mundo y en los tiempos primitivos, las cosas necesarias para la vida y que debian por consiguiente, cuando faltaban, solicitarse de otros, no se pagaban con dinero; no circulaba todavía moneda de oro o de plata, ni se grababan en metales imagenes del ganado, de reyes o de principes. Se vivía mediante el trueque de las cosas, según cantó Homero, proveyéndose mutuamente los hombres de los frutos cosechados, hasta el día en que se acuñaron los metales grabandose en ellos mil imagenes diversas... La semilla de cacahoatl les servia de moneda, y

---

[13] Ob. cit. T. III. Cap. CCXIV, pág. 298.

[14] *Tratado del Descubrimiento de las Indias.* Cap. XXIV, pág. 97.

[15] Hist. de las Plantas de Nueva España. Lib. VI. Cap. LXXXVII y sig., págs. 908 y sigs.

compraban con ella, cuanto era necesario, las cosas principales, costumbre que dura hasta la fecha en no pocos lugares. ¿Y qué tiene esto de extraño cuando entre los pueblos orientales sirven de moneda las conchas, las hojas de ciertos árboles y otras cosas?" No hay que olvidar que el Dr. Hernández escribe en la segunda mitad del siglo XVI.

Ya ocupándose de su misión científica, define cuatro variedades de cacao, a saber: el *"quauhcacahoatl,* la mayor de todas"; el *"mecacahoatl,* que es de tamaño mediano"; el *"xochicacahoatl,* es menor" y el *"tlalcacahoatl* o sea chico, dá el fruto mas pequeño".

Enumera después las bebidas que se hacen con este grano, sus composiciones y propiedades. Por no extenderme demasiado me limitaré a dar algunos nombres y las virtudes que le atribuían, pero antes quiero advertir que "El uso excesivo de la bebida de *cacahoatl* obstruye las visceras, descompone el color y ocasiona caquexia y otras enfermedades incurables". ¡Ojo, pues, con el cacao, Sr. Fray Tomás Gage!

"El primer género de bebida", se llama "atextli o sea aguada". Esta bebida se puede hacer simple o compuesta, con los elementos que se indican y su "propiedad ...es exitar el apetito venereo". Hay otra que se conocía por *"cahoapatlachtli"* como "refrigerio y nutrición". El "chocollatl... engorda extraordinariamente si se usa con frecuencia" [16]; otra bebida se llamaba "tzone... sirve como alimento refrescante, no como medicina".

El Padre Acosta [17] asegura que el cacao es preciadísimo de los indios y aún entre los españoles y es "uno de los ricos y gruesos tratos de la Nueva España... este año pasado un corsario inglés quemó en el puerto de Guatulco de Nueva España más de cien cargas de cacao".

El primer cacao que fue a Europa entró, seguramente, por Sevilla o por Cádiz y en Andalucía se elaboraría el primer chocolate de Europa, todavía muy distinto al actual y con recetas poco modificadas de las primitivas indias.

Desde luego, y según noticias que nos da D. José García Payón [18], "En 1537 envió Don Antonio de Mendoza al Rey de España, muestras de esas falsificaciones". Se refiere a las que ya hemos consignado que se hacían con los granos de cacao y es de suponer que, si le mandó la falsificación, también le enviaría *muestras* del mejor cacao que encontrara en estado natural y purísimo y unas y otras, en aquel tiempo, por Sevilla o por Cádiz llegarían a España.

---

[16] Esta opinión contradice la que tiene la condesa de Aulnoy, como veremos al tratar del chocolate, y que supone que las mujeres españolas son flacas, por el uso inmoderado del chocolate.

[17] *Hist. Nat. y Mor. de las Indias.* T. I. Lib. Cuarto. Cap. XXII, pág. 378.

[18] Amaxocoatl o Libro del Chocolate, pág. 24.

Se lee en AMAXOCOATL, pág. 87: "el año 1585 vió partir por primera vez un cargamento de cacao de Veracruz y de la América del Sur con rumbo a España". Probablemente se refiere a *remisión de importancia,* porque en pequeña cantidad, ya había ido en 1528 y 1537.

Pero, ¡ojo con el cacao! El Dr. Juan de Cárdenas, en su obra erudita "Problemas y secretos maravillosos de las Indias" [19], impresa en México en 1591, nos hace severas advertencias que será necesario que tengamos muy en cuenta.

Nos dice: "que no es de poca importancia, el dar auiso y noticia a todos, del modo que deuan guardar en vsarle, sin perjuyzio de su salud"...

"Primeramente el cacao de su propia naturaleza sin tostarle ni prepararle con cosa alguna, tiene propiedad de restreñir el vientre, de detener de todo punto la regla, cerrar las vías de la orina, opilar el higado, y mucho mas el baço, priuar el rostro de su biuo y natural color, debilitar la digestión del estomago, acortar terriblemente el aliento con vn molesto cansancio, causar paroxismos y desmayos, y alas mugeres susfocacion o mal de madre, y sobre todo causa y engendra vnas perpetuas ansias, y melancolias, y saltos de coraçon que parece al que lo ha comido que el alma se le sale, y al cabo auemos visto muchas personas, que le vienen a hinchar, y dar en hidropicas: y ellos son los effectos que el cacao comido por si solo hace, por otra parte vemos que si el dicho cacao se tuesta, y muele, aunque no se le mezcle otra cosa que vn poco de atole (que es vna comida bien simple) con solo este beneficio (como digo) vemos que engorda, y sustenta al hombre, dandole sano y loable mantenimiento. Otrosi prouoca la orina, es saludable remedio para toda opilacion, ayuda a la digestion, despierta el apetito, socorre y repara los males de madre, causa alegría, y pone fuerza al cuerpo"...

Curiosa idea la que se tenía en el siglo XVI, del cacao y sus efectos en el individuo que lo ingería.

Ningún clima de la Península Ibérica es apto para la producción del cacao.

España lo llevó a sus posesiones del Golfo de Guinea y hoy obtiene cosechas excelentes en el Muni, Fernando Póo, Elobey y otras islas.

El cacao es uno de los productos americanos más conocido, extendido y gustado en el mundo entero, (los otros son la patata y el tabaco), porque apenas hay un rincón de este planeta donde no se haya probado el chocolate y su uso se ha generalizado en todos los países civilizados, obteniendo con él deliciosas y exquisitas delicadezas gastronómicas.

Con su *manteca* se preparan derivados para farmacias y perfumerías.

Por eso España trató, desde los primeros tiempos, extender su cultivo y,

[19] Lib. Segundo. Cap. VII, págs. 105 R. y sig.

ya en 1670, según Gaspar de San Agustín, simientes de este grano se llevaron a Filipinas por el piloto Pedro Bravo de los Camerines, "quien a su turno las pasó al filipino Juan del Aguila, que las sembró en Lipa. Otros autores aseguran que en estas islas es conocido el cacao desde 1663, en cuya fecha el Gobernador Diego Salcedo lo mandó traer de Nueva España".

..."el eminente botanico P. Blanco, afirma que el P. Mercado, Cura Párroco de Lipa de la Provincia de Batangas, sacerdote que contribuyó a la redacción de la monumental 'Flora de Filipinas', distribuyó semillas de cacao en 1674 entre el vecindario de Lipa. Lo cierto es que el cacao se generalizó en el Archipiélago y a ello ayudó sobre manera la Real Orden del 6 de Octubre de 1759, que obligó a cada nativo a sembrar por lo menos 10 árboles de cacao" [20].

España llegó a prohibir la exportación del cacao de sus colonias, temerosa de que faltara en la metrópoli, pero como siempre pasa cuando se toman estas medidas radicales, el contrabando sentó sus reales y el *mercado negro,* apareció triunfante... "los Holandeses tomando posesión de la isla de Curaçao se interesaron en este comercio y principiaron a comprar a los Colonos de Venezuela, que hacian sus tratos en secreto, todas sus cosechas y este comercio llegó a tener tal importancia, con la ayuda de los ingleses, que Amsterdam llegó a ser el depósito general de cacao y que, hasta el final del siglo XVII España no recibió un grano de cacao de Caracas,"... [21].

Y para colmo de vergüenza, este contrabando y esta desidia española hizo que, de 1706 a 1722, "ni un solo barco de la *Costa Firme* con cargamento de cacao, arribó a los puertos de la Península". Y comenta con razón José García Payón: "En una palabra, los dueños de la América tenian que surtirse en los mercados extranjeros de un producto que había llegado a serles indispensable".

¡Muy español! ¿o no?

Y sigo copiando a García Payón:

"En vista de este estado de cosas, en 1728, Felipe V vendió el privilegio exclusivo del comercio del cacao, como dicen unos, a una Compañía Internacional de comerciales de Ausburgo, para que lo pudiese vender en todo el mundo; pero parece que dicha Compañía estaba formada de Vizcaínos y tomó el nombre de 'Compañía de Guipúzcoa o de los Caraqueños'. Con esto, muy pronto, España recobró las ventajas que había perdido y en 1763 entraron a los puertos españoles 110,500 quintales de cacao" [22]. ¡Menos mal!

---

[20] Amaxocoatl, pág. 86 y 87.
[21] Ibidem. pág. 89.
[22] Ibidem. págs. 89-90.

Capítulo XIV

EL CHOCOLATE

Casi todos los cronistas de Indias hacen mención de este *bevraje,* como dice Gonzalo Fernández de Oviedo, tan delicioso al paladar y tan extendido hoy por todo el mundo, después de evolucionar su confección y componentes, desde el genuinamente autóctono de las regiones de origen, hasta el adaptado al gusto y posibilidades de cada nación productora y/o consumidora y su época respectiva.

El que quiera conocer la etimología de la moderna palabra *chocolate* y otras noticias interesantes relativas a su procedencia, historia y nacionalidad, debe leer el documentado y erudito trabajo de D. José García Payón, ya mencionado, titulado "Amaxocoatl o Libro del Chocolate, Tip. Escuela de Artes, Toluca, Méx. 1936".

Creo que es lo más completo y ameno que se ha escrito sobre esta materia. Nosotros no aspiramos a tanto y aunque nos valdremos de los conocimientos y noticias que nos da el Sr. García Payón, como hemos hecho al hablar del cacao, cada vez que lo juzguemos conveniente para nuestro objeto y naturalmente, haciéndolo constar así cuando ocurra, nos vamos a limitar a recoger, directamente de los cronistas e historiadores primeros, aquello que nos parezca que puede interesar al lector y sea menos conocido, para después relacionarlo con las noticias de su entrada, manufactura y consumo en España, y otros distintos lugares de Europa. También citaremos, de pasada, algunos autores modernos.

Desde luego, "El chocolate, tal como lo usamos, no era conocido por los indios" [1].

"Según Van Hall, este primer mejoramiento en la preparación (se refiere al hecho de agregarle al cacao azúcar, vainilla, canela, anís,...) de la bebida del chocolate fué una invención de las monjas del Convento de Gua-

[1] Amaxocoatl, J. G. Payón, pág. 29.

naca, que algunos sitúan en Guatemala, pero que creemos se hallaba en el actual territorio de Colombia" [2].

Y en la misma pág. José García Payón, agrega: "Según Mac Nutt, se cree que la primera remesa de cacao a España, con los instrumentos para su elaboración fueron llevados por el mismo Cortés en 1528 en que el Conquistador volvió a la Península;"...

Y más adelante: "Durante los primeros años de la conquista es fácil suponer que el elemento español modificó de tal modo las recetas primitivas, que estas llegaron a formarse en una gran diversidad de fórmulas".

Gonzalo Fernández de Oviedo [3], nos da una original *receta* de lo que podríamos llamar el *precursor* del actual chocolate. Veamos cómo lo *servían* a los señores principales de Nicaragua: "Tuestan aquellas almendras, como avellanas, muy tostadas, é después muélenlo; é como aquella gente es amiga de beber sangre humana, para que este bevraje parezca sangre, échanle un poco de bixa, de forma que despues se torna colorado: é molido el cacao sin bixa, paresçe de color pardo. É despues que está muy bien molido en una piedra de moler, passado é remolido quatro o çinco veçes, echándole un poco de agua al moler, hácese una pasta espesa, é aquella massa guardasse fecha un bollo: é quando lo quieren beber ha de haber passado, despues que se molió, quatro ó çinco horas á lo menos para estar bueno, é mejor desde la mañana á la noche, é mejor está para otro dia; é assi se tiene çinco o seys dias é mas. E aquella pasta tiéndesela por los carrillos é barba é sobre las nariçes que paresçe que van embarrados de lodo ó barro leonado, é alguno muy roxo porque mezclan bixa con ello: é despues que lo han assi tendido ellos é las mugeres, aquel piensa que va más galan que más embarrado va; é assi se van al mercado ó á haçer lo que les conviene, é de rato en rato chúpanse aquel su aceyte, tomándolo poco á poco con el dedo. Ello á la vista de los chripstianos paresçe y es mucha suçiedad; mas a aquellas gentes ni les paresçe asqueroso ni mal fecho ni cosa inútil, porque con aquello se sostienen mucho, é les quita la sed é la hambre é los guarda del sol é del ayre la tez de la cara. É dicen los indios quel que ha bebido el cacao en ayunas, que aunque aquel dia le pique alguna vibora ó culebra venenosa, de las quales hay muchas en aquella tierra, que ningun peligro de muerte corre. Para beberlo echan á la cantidad de treynta almendras molidas un quartillo de agua, é deslíenlo en ella con la mano, trayéndolo al rededor, como pucheçilla; é desfecho en aquella agua en una higüera (jícara) ó taza, toman otra ó el vaso en que lo quieren beber é pónenle vaçio en tierra, é teniendo en las manos la higüerilla, en que está desleido el cacao, échanlo á chorro desde

[2] Amaxocoatl, J. G. Payón, pág. 42.

[3] *Hist. Gral. y Nat. de las Indias.* T. I. Lib. VIII. Cap. XXX, págs. 318-19.

dos palmos de alto, ó poco más ó menos, en el vaso que estaba vaçio en que lo han de beber; é levanta una espuma alta por çima, é assi lo beben,... es de buen sabor é sanissimo bevraje: ...hállanla muy provechosa los chripstianos, é los indios se presçian mucho desto, é lo tienen por estado é señorio".

En Oviedo pueden aprenderse otras recetas que da de Nicoya, isla de Chira, etc., pero todas son semejantes y no vale la pena repetirlas.

Francisco Hernández [4] dice: "se preparaba con harina de cacaoatl desleida en agua y añadiendole a veces miel y harina de *otras* legumbres;".

En el capítulo XXVI, del Libro Décimo, (pág. 239), de la Historia General de las Cosas de Nueva España, Fr. Bernardino Sahagún nos habla del "Que vende cacao hecho", y nos advierte que: "La que vende cacao hecho, muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra, o machuca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas, mezclándose con granos de maiz cocidos y lavados, y hecho esto, les echan agua en algún vaso; si les echan poca, hacen lindo cacao, y si mucha, no hace espuma, y para hacerle bien hecho se hace y guarda lo siguiente: conviene a saber, que se cuela, después de colado se levanta para que chorree, y con esto se hace la espuma y se echa aparte, y a veces espésase demasiado, y mézclase con agua después de molido; y el que lo sabe hacer bien hecho, lo vende bueno y lindo, y tal que sólo los señores lo beben; es blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa; a veces le echan especies aromáticas y aun miel de abejas, y alguna agua rosada; y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y agua, y asi no hace espuma sino espumarajos".

"En la *Historia de la fundación y discurso de la provincia de Santiago de México,* etc. escrita por el maestro fray Agustín Dávila Padilla (página 626) dice el autor lo siguiente, al ocuparse de la vida del bienaventurado padre fray Jordán de Santa Catalina, que murió en Oaxaca en 6 de febrero de 1592:" [5].

"Al fin de sus dias le afligió la orina, y le mandaron los médios usar una bebida que en las Indias llaman chocolate. Y es una poca de agua caliente donde se deshacen unas como almendras que llaman cacaos, y se confeccionan con algunas especias y azúcar. Esta bebida es muy provechosa para consumir flemas, y para abrir las vias y confortar el estómago. La golosina de las Indias pervirtió esta medicina en regalo, y hay grande abuso, añadiendo lo dulce y bebiendo el chocolate a todas horas. Indignábase contra esto y predicaba varias veces contra ello el bendito padre fray Jordán, y cuando en su enfermedad se hallaba bien con la bebida, decia que le castigaba Dios

---

[4] *Antigüedades de la Nueva España.* Lib. Primero. Cap. Duodécimo, pág. 40.

[5] Está tomado de Don Juan Suárez de Peralta. Ob. cit., pág. 209. Nota 34.

tratandole como a regalón en sus postreros años, por no haber él sabido ser penitente en los primeros".

Y agrega Fray Dávila Padilla en el mismo escrito, para consejo y advertencia de los aficionados a esta bebida: "y porque viene a cuento quitar escrúpulos, o a lo menos no ponerlos, quiero advertir para las tierras donde esta bebida se usa, que es menester reparar ella los dias de ayuno. La duda es cuando se usa por sustento, que realmente lo tiene muy grande".

El Dr. Juan de Cárdenas, en su interesante obra *Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias,* impresa en México en 1591, págs. 113 y siguientes, se ocupa ampliamente del chocolate e inicia los escrúpulos de precepto. Empieza advirtiéndonos "que todas las sobredichas specias, que en esta indiana y apetitosa beuida entran, se deuen buscar frescas... solo el cacao se requiere anejo, porque mientras mas anejo, mas azeytoso, y mantecoso será..." A este galeno escritor, debemos la receta del chocolate que figura en el texto de la *conferencia,* pero antes, nos ha dado, en la pág. 113 y siguientes, una proporción de las cantidades que deben entrar en la composición de "los dichos materiales", que sirven para la elaboración de esta bebida: "será esta la dosis o cantidad ordinaria, que a cien cacaos se le eche media onça de recaudo de toda specia que hablando mas en romance, es como dezir que de cada specia assi de la tierra como de Castilla se eche a peso de medio tomin, aunque de la orejuela, o gueynacaztle se puede echar peso de vno que seran quatro o seys orejuelas, todo lo qual junto, si se pesase vendria a ser poco mas de la media onza".

"Es ya costumbre antigua, al tiempo de hazer el chocolate, mouerlo, y batirlo en tanto grado que venga a leuantar vna spuma, y en tanto se tiene por mejor el chocolate, en quanto es mas spumoso".

Y advierte que aunque "cada qual dama se precie hazer su nueua inuencion, y modo de chocolate, con todo esto el mas vsado generalmente en todas las indias, es el formado en tabletas, el qual tomó origen de las damas guatemaltecas, y este assi mesmo es aquel que se deshaze con su agua caliente y su puntica de dulce, que le da mucha gracia: otro ay que despues de molida la massa, la deshazen y baten en agua fria, hasta que levante spuma, y despues le mezclan con esta poleada [6] hecha de mayz llamada atole, y

---

[6] En Andalucía existe una sopa, que se hace con harina de trigo, parecida al atole, que se llama así, *poleá,* y como no he visto su receta en ningún libro de cocina, quizá por *demasiado folklórica,* voy a darla aquí para satisfacer la curiosidad del lector que me *salga* curioso. La conseguí de Pepita Suárez de Justiniano, de Pilas, Prov. de Sevilla. Tiene, por tanto, todas las garantías de su casticismo. Dice:

"POLEÁS. En una fuente se pone ¼ de kilo de harina de flor, cernida, y se le agrega, poco a poco, agua fría, revolviendo y amasando, con los dedos, como quien rasca o araña hasta que quede una gacheta clara.

este es el que de ordinario se gasta, y vende por todas estas plaças, y calles Mexicanas; otros finalmente le suelen hazer con pinole, que es como dezir echar en lugar de atole vn poluo que se haze de mayz tostado, y aun algunas personas para mas fresco le hacen de ceuada tostada, a modo de alexixa [7], y otro dia entiendo que lo haran con leche de gallinas [8] segun se vsan cada dia para madama gula de nueuas inuenciones:"...

Con "leche de gallinas" no se ha hecho todavía, pero con leche de vaca, descartando casi por completo el agua, es como se hace y toma actualmente.

Un producto nuevo, tiene siempre sus adeptos y sus detractores. Así, el Dr. Cárdenas nos dice: "oygo dezir a cada vno su parecer, vnos abominan el chocolate, haciendolo inuentor de quantas enfermedades ay, otros dizen que no hay tal cosa en el mundo, y que con el engordan, y traen gana de comer, y buen color en el rostro, y si es muger esteril se haze preñada, y la parida beuiendole con atole tiene sobrada leche: ansi que no ay quien en esto tome tino al vulgo"...

Se extiende luego en consejos sobre el uso del chocolate, sus ventajas e inconvenientes y en el Capítulo siguiente, el IX, "pregunta y declara si con el Chocolate, Cacao, y otras beuidas se quebranta el ayuno". Y empieza: "No obstante que la decissión, y determinación deste Capi, pertenece mas a theologos que a medicos, con todo esso por la parte que frisa tanto con medicina, me parecio tratar algo de lo mucho que acerca desta dubda se pudiera traer, y allegar, el mouerme atacarla y ventilarla, no fue con otro intento, que refutar, y desterrar del vulgo vna ignorancia, y yerro terrible, que acerca destas beuidas de poçole, cacao, chocolate, pinole, chicha, y otras de este jaez se tiene en las indias, y es que lo mas de la gente desta tierra tiene creydo, que ni el chocolate, ni las demas beuidas que agora deziamos, agora se tomen por la mañana, agora de sobretarde, no quebrantan el ayuno".

Razona sobre todo género de consideraciones para defender su tesis, no aceptando explicación o excusa, si es en contra, porque, "dezir que usan

---

. En una cazuela se echa pocillo y medio de aceite y en él se fríen cuadraditos de pan hasta que doren: se sacan y se apartan. En el mismo aceite se ponen un poquito de sal, 3 ó 4 canutitos de canela en rama, una cucharadita de matalahuva (anís en grano) y ½ litro de agua. Cuando hierva, se incorpora la preparación de harina, sin dejar de mover, porque si no se pega y se hacen bolas. Debe cocer un buen rato para que pierda el gusto de la harina cruda. Antes del último hervor se incorpora la azúcar, al gusto, y se sigue moviendo hasta que se disuelva y alcance el *punto debido,* que será, cuando adquiera la consistencia de una crema".

"En el momento de servirla, se le agrega el pan frito".

Y que te guste y te haga buen provecho, lector amigo y curioso.

[7] "ALEJIJA. f. Puches de harina de cebada condimentados con ajonjolí".—Diccionario enciclopédico, por J. Alemany.

[8] Planta liliácea.

del chocolate, para apagar la sed, respondo que sino es mas de para apagar la sed,... esto mucho mejor se haze con agua, pues es mas fria". En este caso, no cabe dudar que tiene toda la razón.

Para el Dr. Cárdenas, el chocolate no quebranta el ayuno, si se toma como medicamento, de lo contrario, es alimento del que debe uno prescindir los días de ayuno.

Según el P. Joseph de Acosta [9], el chocolate, "es cosa loca lo que en aquella tierra le precian (N. España), y algunos que no estan hecho á él, les hacen asco, porque tiene una espuma arriba, y un borbollón como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada, y con que convidan á los señores que vienen o pasan por su tierra, los Indios: y los Españoles, y mas las Españolas hechas á la tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen, que hacen en diversas formas y temples, caliente, y fresco, y templado. Usan echarle especias y mucho chili; tambien le hacen pasta, y dicen que es pectoral, y para el estomago, y contra el catarro... la provincia que mas abunda es la de Guatemala".

Fray Agustín Farfán, escribe y edita en México, 1592, su obra TRACTADO BREVE DE MEDICINA, donde afirma que el chocolate es de muy mala digestión. Y el Dr. inglés Lister, encuentra que es "un aperitivo peligroso y a la vez un alimento pesado, bueno para los estomagos de los indios" [10], y, por último, en la pág. 35 [11], copia García Payón la benévola opinión que le merecía el chocolate al italiano Benzoni, que encontraba esta bebida más propia "de cerdos que de hombres". Sobre gustos, Sr. Benzoni, no hay nada escrito, y menos, tratándose de un chocolate que, *realmente*, no era chocolate, si tomamos de *tipo* el que gustamos hoy en nuestros suculentos desayunos o meriendas, así es que su opinión, "¡pos quén sabe, señor!..."

Y dejando atrás a los difamadores de este néctar, vamos a visitar al desaprensivo y jocoso Fr. Tomás Gage, en su propia casa. Es decir: en su obra interesante y a veces descarada, *Viajes a la Nueva España.*

Del *prólogo* de este libro [12], escrito por el erudito, ameno y encantador amigo D. Artemio de Valle-Arizpe, tomo ciertos datos para presentar al lector a este "alegre fraile gozador de la vida" y excusarme así del por qué,

---

[9] Ob. cit. Cap. XXII, pág. 378 y sig.

[10] AMAXOCOATL.—Pág. 36.

[11] Ibidem.

[12] Nueva Relación que contiene *Los Viajes de Tomás Gage a la Nueva España,* sus diversas aventuras y su vuelta por la provincia de Nicaragua hasta La Habana, con la descripción de la Ciudad de México.—Prólogo de Artemio de Valle-Arizpe.—Ediciones Xóchitl.—México, 1947.

siempre que lo he nombrado, en el curso de este ensayo, lo hago con cierto desdén y zumba.

En efecto: Tomás Gage, irlandés, como su padre, va a España en los primeros años del siglo XVII. Aunque su progenitor le da permiso para este traslado, siempre y cuando ingrese, en la Península, en la Compañía de Jesús, él, contradiciendo los deseos paternales y faltando a la promesa, entra en un convento de la Orden de Santo Domingo de Guzmán, en Valladolid.

Deseoso de correr mundos y dar suelta a su espíritu aventurero, consigue de sus superiores permiso para ir a Filipinas, pasando, naturalmente, por la Nueva España. Su viaje no deja de ser accidentado, pues, empieza, por tener que embarcar metido en un barril para esquivar y burlar la disposición que prohibía vivir en el Nuevo Mundo, sin permiso especial, a los que no eran oriundos de Castilla o de León [13].

Llega a México el 8 de julio de 1625. Se dedica, más que a otra cosa, a visitar conventos de ambos sexos, sobre todo de monjas, y casas particulares, donde lo obsequian y agasajan. En su libro, nos relata algunas de estas visitas y nos numera con deleite, las gollerías y presentes que le ofrecían: "Entra en una casa en donde le regalan con chocolate, dulces y aguas nevadas que paladea relamiéndose de gusto; va más tarde a un convento de frailes; ...luego entra en uno de monjas; en su fragante locutorio las deleita con su conversación colorida; pasan las sores con él buenos ratos. Le ofrecen mil deliciosas golosinas que acepta y come con singular agrado... jícaras de chocolate coronadas de espuma; frágiles panecillos de diversas masas, ora encanelados, ora refulgentes de azúcar o espolvoreados de gragea versicolor; después copas con roselí, y con agraz, o con clarea. ¡Deleite sutil de los sentidos!" [14].

---

[13] Gage, en el Cap. Tercero, de la Primera Parte de su Obra, pág. 35, dice: "El segundo día de julio nos avisaron desde por la mañana que un fraile inglés llamado fray Pablo de Londres, del convento de San Lúcar, había obtenido del duque de Medina una carta para el gobernador de Cádiz, por la cual le mandaba que me buscase y que en cualquier lugar que se me encontrara, se me prendiese, con tanto más motivo cuanto que el rey de España había prohibido que inglés alguno pasara a las Indias bajo cualquier pretexto que fuera".

¡Apenas si le sobraba razón al rey de España, como vamos a ver!

Y en la pág. 36: "Al punto me llevaron solo a un buque, y allí me escondieron en una bota de galleta, vacía adrede para ocultarme en ella".

"Así, cuando el gobernador pasó a bordo para informarse si había algún inglés en la embarcación, el padre Calvo (que iba como superior del grupo de dominicos) respondió con resolución que no, bien persuadido de que no irían a buscarme dentro de un tonel".

¡Fué una lástima!... y un flaco servicio el que hizo a España este fraile embustero e inconsciente. Me refiero, esta vez, al padre Calvo.

[14] Ibidem. pág. 10.

Continúa de Valle-Arizpe, enterándonos de los pormenores de este "*fraile* goloso y epicúreo": ... "Muchas veces, cuando pasa haldeando por una calle le bisbiseaban desde un balcón, desde una ventana, o un postigo entreabierto, y el goliardo dominico ya sabía para qué lo llamaban con ese apresurado bisbis. Metíase de rondón en la casa de donde salía éste y ya con mozas desenfadadas o con señoras también desenvueltas o llenas de pudibundo recato, se ponía a echar unas manos de malilla, de quinolas, de brisca, de rentoy o de otro juego de cartas, no de los flemáticos de entretenido pasatiempo, sino de los sangrientos, que tienen el incentivo del dinero..."

Y hace Don Artemio un derroche de sus conocimientos folklórico-culinarios o *golosinería* de la época, que bien valé copiarlo. Dice: "Para amenizar convenientemente las partidas se deleitaba con tales o cuales pastelillos, confituras o refulgentes frutas cristalizadas y con tragos de jerez amontillado, vino muslo, carlón o de Méntrida, o tostado de Rueda u oloroso fondillón alicantino"...

"Otras ocasiones, después del juego de naipes, seguían las copas de amarillo rompope, las tirillas de membrillo o durazno, las untosas mermeladas, los ladrillos que trasudaban almíbar, las jaleas tembloreantes, las jericallas, el bien me sabe, la boca de dama, con el egregio acompañamiento de puchas, rosquetitos, rodeos, escotafies y hojaldres [15] de muchos faldellines; también iban saliendo los buenos vinos de España que tenían disueltos como rayos de sol que enseguida de beberlos se esparcían por todo el cuerpo"...

Y no paraba este *religioso,* ni se conformaba en el gustar sabroso de las golosinas; la "cosa principal en esas tertulias era que el fraile punteara la guitarra con su jacarandosa gracia... A su son iban quejumbrosas canciones mexicanas; las señoras llevaban el canto y él, ágilmente, el contrapunto; o bien el mismo Fray Tomás entonaba ligeras cancioncillas de su verde Irlanda".

"Era la suya una vida nada espiritual, sino dedicada toda entera a darle amplia satisfacción a los sentidos... No buscaba sino entretenimientos; seguía con tesón sus antojos y se daba tantos en ancho como en largo, en frase de Quevedo. Placeres y pasatiempos fueron sus días".

¡Por fin llegó la hora de su partida para las Filipinas, razón y motivo de su salida de España y estancia pasajera en México! ¿Pero fué?

Salió de esta gran ciudad con los padres dominicos, sus compañeros, rumbo a Acapulco, donde debía embarcar en el galeón o *Nao de la China* que lo conduciría a destino, pero... lo pensó mejor y... se escapó del gru-

---

[15] HOJALDRES.—Estas *cuchipandas británicas,* como decía el gitano, ocurrían en México, entre 1625 y 1629. El *inventor,* según los franceses, del hojaldre, fué Claudio Gelée, el Lorenés, que nació en 1600 y murió en 1682. En aquel tiempo no era posible traer recetas de Francia, y en 1629, todavía no la había *inventado* Gelée. La del hojaldre la aprendió México de los recetarios españoles.

po. Dice de Valle-Arizpe: "Como se le acabó el entusiasmo catequista de mostrar a los filipinos las eternas verdades de Cristo, muy a la callada se apartó de sus compañeros y tomó, solo y alegre, la ruta de Chiapas, y después de andar por aquí y por allí, fué a dar a Guatemala"...

En el curso de este capítulo lo seguiremos hasta dar con él en aquella pintoresca región mexicana y *oírle hablar* del chocolate y de otras cosas, pero antes, continuemos con D. Artemio que nos va a contar de este fraile que, "De pronto le llegó una exaltado entusiasmo por tener dinero, y como ese fué ya su único pensamiento, se hizo pronto con algunos miles de pesos, con los que adquirió abundantes perlas y piedras preciosas que creyó serían fácil mercancía en Inglaterra"...

Mala suerte tuvo. El patache en que iba embarcado rumbo a la *Pérfida Albión,* fué abordado y apresado por el pirata mulato Dieguillo y saqueado. Desposeído de sus riquezas, volvió a Costa Rica y pasó a Panamá, donde se embarcó de nuevo para Sanlúcar de Barrameda "y de allí, pasando mil trabajos, llegó a Inglaterra"... [16]. Ya había muerto su padre y los hermanos no lo reconocieron. Con dificultad se expresaba en su lengua materna, según afirma. Finalizaba el año de 1637 y principiaba el de 1638.

"Estaba Gage lleno de tristeza... Más melancólico se puso, sin gusto ni contento, con unas porfiadas dudas sobre la verdad de la religión católica, en la que tan fervoroso se mostraba... Para que el Papa se las disipara y le dejase limpio el espíritu, partió para Roma, pero no quedó nada complacido con las declaraciones de Su Santidad y regresó a su tierra para entrar en el protestantismo. Cuando confirmó su apostasía predicó un sermón para comunicar al pueblo, con la fogosa elocuencia que acostumbraba, las buenas razones que tuvo para pasarse a otras creencias, porque el catolicismo no era el camino verdadero para llegar a salvar el alma, que era lo que le importaba al epicúreo".

"Ocupaba la rectoría de Deal cuando sacó a luz su obra sobre el viaje a las Indias y la rotuló *English American: My Travels in Sea and Land, or a New Surveey of the West Indies, printed in London, 1648.* Se tradujo luego al francés y de esta lengua pasó a la española con el título de *Nueva relación de las Indias Occidentales o Viajes de Tomás Gage*" [17].

"Gage dedicó la primera edición de su libro a su amigo Oliverio Cromwell"; y como era de esperar, a Cromwell le parecieron extraordinarias e in-

[16] En el Cap. Dieciséis, de la Cuarta Parte, de su obra, pág. 495, Gage confirma: "como yo no hablaba sino español, no se sospechó de mí, puesto que no había nadie que me creyese inglés".

[17] Nos recuerda de Valle Arizpe que en este libro se inspiró M. Alain René Lesage para escribir su Bachiller de Salamanca y que Don Querubín de la Ronda "no es otro sino Gage con su picardía redomada".

teresantísimas "las descripciones que hacía de los ricos países americanos y la fácil empresa que sería reconquistarlos y apoderarse, además, de muchas islas del Nuevo Mundo para impedir el comercio y la comunicación de España con sus Colonias. Le aseguraba Gage a Cromwell, lo que era verdad, que con esto adquirirían los ingleses no sólo extender sus dominios, cosa muy conveniente, sino alcanzar la preponderancia de su marina en el Atlántico. Cromwell, con su natural perspicacia, se dió cuenta en el acto de que tenía razón el astuto e inteligente fraile y se resolvió a adoptar su fantástico proyecto".

"Envió el Protector una lucida escuadra para apoderarse de la Nueva España, gracias a las sutiles artes de la persuasión que poseía Gage. Algunos historiadores han creído que este hombre despertó en Inglaterra el dormido espíritu de empresa en los mares de las Indias".

En esta expedición, que mandaban los marinos Pen y Venables, iba "como guía y consejero áulico" Tomás Gage, "que tanto sabía de cosas de América y aspiraba a ser el primer virrey de estas tierras al ser sometidas por las armas inglesas. Este alto empleo lo había pedido a su valedor Cromwell, el gran organizador" [18]. La incursión fracasó, pero tomando nueva derrota, algún tiempo después, se logró conquistar la isla de Jamaica, que desde entonces, fué nuevo florón de la corona británica.

Gage murió en 1655, fecha en que Albión ocupó Jamaica.

Me ha parecido atractivo y de interés para la historia de España y América, divagar un poquito trayendo a estas páginas un resumen somero de la personalidad de Tomás Gage, hombre de su época y ejemplar curioso de aquellos aventureros insaciables de gozos y ambiciones de todo género, con ánimos tormentosos, que eran una amalgama incomprensible de espiritualidad y materialismo. Capaces de despertar la codicia, como de inculcar la humildad, en las almas absortas que los escuchaban. Este extravagante personaje, nos va a hablar del chocolate y veremos que hasta en esto, es original y grotesco.

Mientras tanto, pensemos que, cosas tan insignificantes como un barril, pueden influir hasta en el devenir del mundo, puesto que, este artefacto, sirvió a Gage para llegar a América, conocerla, despertar sus ansias de grandeza, cambiar de religión, traicionar a sus amigos y crear y estimular los deseos de imperio en los hombres de su raza.

Dejemos aquí las reflexiones y vamos en busca de nuestro fraile. Lo encontramos, en su huida, en Chiapa de los Indios, en San Cristóbal, camino

---

[18] Todo lo entrecomillado está copiado del prólogo de la obra citada *Nueva Relación que contiene los Viajes de Tomás Gage a la Nueva España*, etc., de Ediciones Xóchitl, México, 1947.

de Chiapas la Real, invitado por el provincial del convento dominico de la primer Chiapas, el P. Alvarez, jugando a *unu mano de chaquete,... una caja de chocolate.*

Y ya apareció el peine. El peine, esta vez, es nuestro chocolate, una de las muchas y grandes debilidades del buen Tomás.

Pero, como a todo hay quien gane, a Fr. Gage también le aventajan en *chocolatero* por aquellos parajes... y eso que a él, no le entusiasma el lugar, como puede deducirse de esta declaración: "El obispado de Chiapas vale ocho mil ducados anuales lo menos, y bien los merece el buen prelado que va desde tan lejos como España a vivir en un país cuyos habitantes son tan instruidos como Don Melchor de Velasco [19], y donde los asnos se crían y mantienen a tan poca costa" [20]. Pero para el obispo, es de peores consecuencias el chocolate que toman allí, como nos vamos a enterar.

Las señoras de Chiapas son, como se diría hoy, en flamenco, *un caso.* Voluntariosas, indómitas, enérgicas, caprichosas y *decididas* hasta la saturación. Les gustaba el chocolate para desgracia y ruina del R. P. Don Bernardo de Salazar, a la sazón obispo de los *ocho mil ducados* y entre la ambrosía y el prelado, optaron por la primera y acabaron con el segundo. No tiene desperdicio el relato del episodio y la descripción de las costumbres curiosas y estrambóticas de la sociedad femenina de Chiapas en aquellos tiempos y voy a copiar a nuestro también estrafalario y osado dominico en su narración para conservar todo el delicioso sabor de época y toda la llaneza natural de su glosa.

Dice Tomás Gage [21]:

"Las mujeres de esa ciudad se quejan constantemente de una flaqueza de estómago tan grande, que no podrían acabar de oir una misa rezada y mucho menos la misa mayor y el sermón, sin tomar una jícara de chocolate bien caliente y alguna tacilla de conserva o almíbar para fortalecerse. Con este fin acostumbraban sus criadas a llevarles el chocolate a la iglesia en mitad de la misa o del sermón [22], lo que nunca se verificaba sin causar confusión y

---

[19] *Caballero Criollo* de quien trata en el Cap. Quince y hace escarnio de su incultura y majaderías.

[20] Ob. cit. Segunda Parte. Cap. Dieciséis, pág. 255.

[21] Ob. cit. Segunda parte. Cap. Dieciséis, pág. 256 y sigs.

[22] Este curioso y extraordinario episodio me recuerda el caso de una distinguida dama que habitaba un palacio de su propiedad, en San Angel, D. F., *ajuarado* con lujo y buen gusto y que, allá por los años 10 al 12, se hacía servir, en su *luneta* del cine, su buena taza de chocolate con bizcochos, en el entreacto, para lo cual entraba la criada con su charola de plata, donde venía el servicio y se lo colocaba delante. La encantadora señora, porque realmente lo era, tomaba la servilleta y, mientras se

sin interrumpir los sacerdotes o los predicadores. El obispo, pues, queriendo corregir tal abuso por los medios de la dulzura, las exhortó varias veces, y aun las rogó que se abstubieran de semejante escándalo, pero como vió que de nada servian sus reconvenciones amistosas, y que al contrario seguian con el mismo desorden, menospreciando sus consejos y exhortaciones, mandó fijar una excomunión a la puerta de la iglesia contra todas las personas que osaran comer o beber en el templo de Dios durante los divinos oficios".

¡Nunca lo hubiera hecho el pobre prelado!

"La excomunión desagradó sobre manera a todas las mujeres, con especialidad a las señoritas que dijeron a voz en cuello que si no las dejaban comer y beber en la iglesia, no podrían tampoco ellas seguir yendo. Las principales damas del pueblo que sabían la amistad que el obispo tenía con el prior y conmigo, nos suplicaron con las instancias más eficaces que hiciéramos cuanto estuviese en nuestra mano a fin de que su ilustrísima levantase la excomunión. En efecto, tanto el prior como yo probamos de cuantos modos pudimos a vencer la severidad del prelado y a reducirlo a la indulgencia, alegando en favor de la costumbre del país la debilidad de las mujeres y de sus estómagos, y manifestándole la aversión que le tendrían y el peligro que había de que tanto rigor causara sediciones y tumultos en la iglesia y en la ciudad, temores que se fundaban en lo que habíamos oído decir a muchas personas".

"Pero el buen pastor nos respondió que su vida no era de valor alguno para él, si había de conservarla a costa de la gloria de Dios y del lustre de su casa, y que cuanto le habíamos dicho, no lo movería a desviarse un ápice de la senda de sus obligaciones".

"Entonces las mujeres, como vieron que no mudaría de resolución, empezaron no solamente a mirarlo con tedio sino a burlarse de él a cara descubierta, haciendo mofa de su excomunión y tomando más chocolate que agua beben los peces en el mar".

"Ese exceso fué un día causa de que hubiese un terrible alboroto en la iglesia catedral, alboroto en que salieron a relucir muchas espadas contra los canónigos y capellanes que quisieron llevar a completa ejecución el mandamiento del obispo quitándoles a las criadas las jícaras en que servían el chocolate a las damas. Por último, viendo que no podían ganar a su ilustrísima ni con empeño ni con el escándalo, determinaron abandonar la catedral, de modo que desde entonces no se veía un alma en ella, y todo el mundo iba

---

la colocaba como protección de su elegante vestido, pedía perdón y ofrecía su golosina a los compañeros de espectáculo próximos, siempre sonriente y deliciosamente ingenua.

Con gusto daría su nombre, pero temo herir la modestia y sencillez de los hijos y nietos que viven y prefiero dejarlo perdido en el anonimato.

a oir misa a las iglesias de los conventos, donde los frailes dejaban que cada cual hiciera lo que se le antojare y siguiera sus costumbres antiguas, sin más que exhortar a sus fieles con la mayor dulzura, lo que les valió muy sendos pesos y cumplidos regalos en detrimento de la catedral a donde nadie ponía los pies".

"No duró sin embargo mucho tiempo la ventaja pacífica de esa preferencia; porque el obispo se incomodó con los religiosos y mandó publicar otra excomunión contra los que no asistieran al divino oficio que se celebraba en la catedral, y las mujeres cesaron de concurrir a los conventos; mas para no ir a la catedral, se quedaban en sus casas".

"En medio de esas disputas entre el obispo y los frailes, los canónigos y el chocolate, las criadas y los acólitos, cayó el obispo enfermo de mucha gravedad, y se retiró al convento de los religiosos de Santo Domingo, persuadido de que nadie lo cuidaría mejor que el prior, en quien tenía puesta toda su confianza. Enviaron a buscar médicos a varios puntos, y todos los que acudieron, afirmaron que el obispo había sido envenenado, y el pobre señor lo reconoció al morir, y rogó a Dios que perdonara a los autores de su muerte... Su enfermedad no duró más de ocho días y en cuanto expiró, todo el cuerpo, la cabeza y la cara se hincharon, y al tocar el cadaver por cualquiera parte saltaba materia señal de la putefracción general de todo el muerto".

"Habia en la ciudad una señorita de mi conocimiento, a quien acusaban de demasiada familiaridad con uno de los pajes del obispo, y ésta, se decía, que por medio del paje su amigo, era la autora del *jicarazo,* habiéndole suministrado el veneno en un pocillo de chocolate, de cuya manera de envenenar viene aquella palabra [23]. Yo le oí decir a ella misma que pocas personas habían sentido la muerte del obispo, y que con especialidad las mujeres no tenian por qué llorarlo, añadiendo: *Como tantos gestos hacia al chocolate que se tomaba en la iglesia, el que él tragara en su casa no le sentó bien*".

"Ese lance dió origen a la cantaleta que después se oyó por todas partes. *Cuidado con el chocolate de Chiapas.* Yo por mi parte no me atrevía, después de la muerte del obispo, a tomarlo en ninguna parte, si no estaba muy seguro del afecto de toda la familia".

A juzgar por los informes que nos da Gage, Chiapas era entonces más peligrosa que la Roma, Florencia o Venecia del Renacimiento juntas, y el chocolate era para ella el *instrumento* de venganza, como lo era del deleite.

---

[23] En efecto: el diccionario de la Real Academia, dice: "JICARAZO. m. Propinación alevosa de veneno". Lo que sabe muy poca gente es el origen de este sentido de la voz JICARAZO.

Agrega, a continuación de lo anteriormente copiado, Fr. Tomás: "Las mujeres de aquella ciudad son dadas a los placeres mundanos, y el demonio les inspira diversos modos de seducción y atractivo para que las almas piquen en el anzuelo de la tentación y se precipiten en el infierno envueltas en la red del pecado. Y desgraciado por otra parte el que desdeña sus finezas: que ellas saben vengarse con una jícara de chocolate o una caja de conserva".

¿Sabían Uds. que el chocolate fué más peligroso que el rejalgar o la cicuta misma? Y sin embargo, más de un alojado en humilde posada o modesta casa de huéspedes, exclamaría al saber esta tétrica noticia: "¡Ya lo decía yo!"...

Enamorado Gage del chocolate, nos advierte [24] al abandonar Chiapas para entrar en Guatemala, que quisiera decirnos algo de "las dos bebidas que tan en uso están entre los españoles, y que en mi sentir merecen ser conocidas en todas las naciones, para remediar con ellas el abuso que en toda Europa se hace del vino y los licores". Se refiere al chocolate y al "atole", pero a este buen deseo del fraile, se opone esta sabia observación en la edición de 1695: "En el dia se ha introducido ya en gran parte de Europa el chocolate, y no por eso hay menos borrachos". ¡Naturalmente! Como que ésta golosina, jamás puede sustituir ni en el gusto, ni en la naturaleza, ni en los efectos al alcohol.

En cuanto al atole, no es otra cosa que unas *poleás* o unas *gachas* o *papillas* hechas con harina de maíz o granos de maíz cocidos y molidos, en vez de harina de trigo.

Ya para cuando Gage edita su obra, 1648, sabe que "estando el chocolate hoy dia tan en uso no sólo en todas las Indias occidentales sino tambien en España, en Italia y en Flandes"... [25] es decir, en los países que caen bajo la influencia española y donde España tiene guarniciones, en esta época.

Nos habla del conocido tratado, hoy obra rarísima, de Antonio Colmenero de Ledesma sobre el chocolate y nos da una etimología de esta voz, ingeniosa, pero desechada por equivocada o fantástica.

Gage, como es natural, se refiere después a los componentes del chocolate [26]: "Algunos le echan pimienta negra, que los médicos reprueban por ser demasiado cálida y seca, excepto para los que adolecen de frialdad en el higado, y que necesitan calentarse. Por lo común en lugar de pimienta, suelen ponerle guindillas o pimentillos de los que llaman *chiles,*"...

"También entra en el chocolate azúcar blanco, canela, clavo, anís, almendras, avellanas, orejavala, sopoyal, agua de azahar, almizcle, y el achiote que se necesita para dar a la masa del chocolate el color del búcaro".

---

[24] Ob. cit. Segunda Parte. Cap. Dieciocho, pág. 265.

[25] Parte Segunda. Cap. Diecinueve, pág. 267.

[26] Ob. cit. Segunda Parte. Cap. Diecinueve, págs. 270 y sigs.

Cita de nuevo a Antonio Colmenero para referirse a su receta: "prescribía ordinariamente para cada cien habas de cacao un par de guindillas o pimientos chiles, un puñado de anis y orejavala, con dos flores de mesachusil o vainilla, si no se prefiere el poner en lugar de la vainilla seis rosas de Alejandría en polvo, y a todo esto añadía con dos dracmas de canela, una docena de almendras, otra de avellanas, media libra de azúcar blanco y de achiote, *quantum sufficit,* para darle color."...

"Algunos le echan maiz, que es flatulento; pero lo hacen sólo por ahorro"...

Advierte que *éste* chocolate es "adaptable igualmente a toda clase de estómagos, con tal que se haga de él un uso moderado" y, vamos a saber, en seguida, a qué llama Gage, tratándose del chocolate, *"uso moderado"*.

Pero antes, copiaremos lo que nos dice referente a la forma de tomarlo. "La manera de tomar el chocolate varia; porque unos, como en México, lo beben caliente con atole, haciendo disolver una pastilla en agua hirviendo y revolviéndose en seguida en la taza donde lo sirven, con un molinillo, y cuando está hecho espuma, llenando la taza de atole bien caliente, que beben poco a poco; otros, disuelven el chocolate en agua fria, batiéndolo con el molinillo, le quitan la espuma, que echan en una taza, ponen lo demás a la lumbre con azúcar, y cuando está caliente, lo echan encima de la espuma que se ha separado, y asi lo toman".

"Pero el modo más común es calentar bien el agua, llenar la mitad de la taza o jícara en que se va a tomar, y disolver allí una pastilla o dos, hasta que el agua se espesa, y cuando está bien batido con el molinillo y cubierto de espuma, acabar de llenar la taza de agua caliente, echarle el azúcar necesario y mojar algunos dulces o mazapanes en el chocolate".

Todavía se entretiene en explicar otras formas de tomar el chocolate en Santo Domingo, entre los indios, etc.

Se duele, cuando vive de nuevo en su patria, de la falta de chocolate y lamenta: "Yo no alcanzo la razón de no usarlo en Inglaterra"... Y recuerda su *moderación*: "Yo puedo asegurar por mi parte que en doce años que constantemente lo he usado, tomando una jícara por la mañana, otra antes de comer entre nueve y diez, otra una hora o dos despues de comer, y otra sobre las cuatro o las cinco de la tarde, me ha ido muy bien. Sobre todo, cuando quería estudiar por la noche, tomaba otra jícara a eso de las ocho, que me tenía despejado y sin dormir hasta las doce. Pero si por casualidad o descuido me faltaba a las horas acostumbradas, no dejaba de resentirme al momento de flaqueza de estómago y como de desmayos o ansias de vomitar. De suerte que con el uso moderado que hice del chocolate, mi salud fué siempre buena, y no adolecí ni una sola vez de obstrucciones, opilaciones, fiebres ni otra indisposición semejante".

Fr. Gage encuentra que tomar cinco jícaras diarias de chocolate, es tomarlo *moderadamente,* y hay que tener en cuenta el tamaño de una jícara *verdadera,* con cabida de un tazón grande. Achaca a este uso *moderado* su salud, pero la verdad es que tenía magnífica salud, *a pesar* del chocolate que ingería. Y reconoce: "que hay algunas personas a quienes ha sentado mal, ya porque la gran cantidad del azúcar las haya relajado el estómago, ya porque han usado el chocolate con exceso"...

Y para terminar, vuelve a deplorar que "Los ingleses hacen mal de despreciar el cacao, lo que no hacen los holandeses. Yo he oido decir a los españoles que habiendo apresado un barco cuyo cargamento era cacao, arrojaron a la mar toda la mercancía, por no conocer su valor, y en su despecho la llamaban por burla *cagarrutas de carnero".*

Dionisio Pérez, en *La Cocina Clásica Española* [27], copia la receta exacta de "Alonso Colmenero de Ledesma" en su conocida y rara obra editada en Madrid en 1631, titulada *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* [28] y que, con ligeras variantes, es la misma que nos da a conocer Tomás Gage.

También D. Pérez [29] se refiere a Antonio de León Pinelo en su discutido escrito "Cuestión moral. *Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico",* insistiendo en una opinión ya resuelta con anterioridad por el Papa Gregorio XIII que había respondido dos veces a la misma consulta hecha por el docto Atzpilcueta Navarro, en el sentido de que *no quebrantaba el ayuno.*

Siguiendo al mismo autor y obra, pág. 211, copiamos las noticias que sobre el chocolate nos proporciona el ilustre marino español Jorge Juan de su viaje científico por la América meridional, en 1735 y, al hablar de Cartagena de Indias, dice: "El chocolate, conocido solamente con el nombre de cacao, es tan común que hasta los negros esclavos lo toman reglamentariamente despues de su desayuno. Hay negras que lo venden por las calles y, haciéndolo calentar un poco solamente, lo cobran a un cuartillo de real de plata cada jícara; pero no es cacao puro, sino mezclado con harina de maiz. El que beben las personas de distinción es puro cacao; *preparado como en España.* Lo toman una hora después de las comidas, y es una costumbre tan inviolable que jamás llega a faltar. Nunca lo toman en ayunas, o al menos sin haber comido antes alguna otra cosa".

Esto quiere decir que en el primer tercio del siglo XVIII ya se hace el chocolate en España de *puro cacao.*

---

[27] Pág. 210. *Alonso* es errata de imprenta; debe decir *Antonio.*

[28] Esta interesante obra, fué traducida "al inglés en 1640 por Diego de Valdés; en latín por Marco Aurelio Severiano en 1644, y en francés por René Moreau en 1671". Datos tomados de J. G. Payón, ob. cit. pág. 47.

[29] Ibidem, pág. 212.

Castillo Ledón sostiene "que bien pocas fueron las alteraciones que sufrió en Nueva España la receta común, para preparar el chocolate. Modificada en sus ingredientes y hasta en su nombre, en Europa, aqui se conservó casi igual durante los siglos XVI, XVII, y XVIII".

Por esta época, siglo XVIII, Marco Antonio de Orellana, poeta valenciano, escribe en elogio del chocolate:

"¡Oh, divino chocolate,
que arrodillado te muelen,
manos plegadas te baten
y ojos al cielo te beben!"

Cuarteta que llega a México y con el tiempo, desfigurada, la recita el pueblo de la siguiente manera que oí yo de labios de mi inolvidable y santa cuñada Luz Pasquel:

"El chocolate es tan excelente,
que de rodillas se muele,
juntas las manos se bate,
mirando al cielo se bebe".

Mucho más moderna es esta jota popular aragonesa, de antes de la fabricación del chocolate a máquina:

"No te extrañes, maña, maña,
que te pegue algún trancazo,
que el amor y el chocolate,
hay que elaborarlo a brazo".

Hasta ahora hemos podido observar que:

1o.—El chocolate indígena, en nada se parecía al actual.

2o.—Que en la primera modificación que se hizo a la receta indígena [30] por los conquistadores, se le agregaron productos europeos.

3o.—Que primero se empleó como medicina y luego como regalo. Entonces se le agregó miel para endulzarlo, cosa que no debieron hacer nunca los indios si la etimología de la palabra es correcta: *agua agria.* Si es agria, no es dulce [31].

---

[30] Aunque, en realidad eran varias, todas se parecían y tenían la misma base picante.

[31] José García Payón. Ob. cit., pág. 11. "Agua fermentada, ácida, picante de xocoyac, acedarse, fermentarse y atl agua".

4o.—Después, se sustituyó la miel por el azúcar.

5o.—Sería conveniente averiguar si el molinillo no es invención española, habida cuenta que, en todas las recetas primitivas, la espuma se consigue, no *batiendo* el brevaje, sino vertiéndolo de un vaso a otro, desde una determinada altura. Léase a Ledón y García Payón [32].

Además, todos los componentes del chocolate llevan nombres indígenas menos los nuevos que vienen de España y por eso, se muele en el *metate* y se toma en *jícara* y lo mezclan en el *tecomate* y lo baten "con una manecilla de palo que *llaman* MOLINILLO" [33].

Nadie me ha podido dar el nombre indígena del MOLINILLO. En parte alguna he visto que los INDIOS BATIERAN el chocolate con *algo* para conseguir la típica y característica espuma. Las primeras recetas en que se BATE para obtener la espuma autóctona, ya no son genuinas, sino adulteradas por los nuevos pobladores.

6o.—Para mí la principal modificación de la receta está en que para obtener hoy día el *chocolate,* es imprescindible *hacerlo hervir.* Antes, el ca-

---

[32] Bernardino de Sahagún, (Ob. cit. T. I. Lib. Séptimo. Cap. XIII, pág. 70) nos habla de unas "cucharas de tortuga para revolver el cacao", que parece ser, usaban los indios o emplearon los españoles antes de inventar el molinillo, porque en su obra se refiere, a veces, a costumbres que son más bien mestizas, que genuinamente indígenas, y no hace la separación entre ellas, de una manera explícita.

[33] Lo dice el padre Ximénez, uno de los doce primeros franciscanos de América. AMAXOCOATL, pág. 48. Desde luego, los indios no lo podían *llamar* "MOLINILLO", que no es palabra azteca, sino castellana.

¿No sufre un error mi respetado amigo D. José García Payón? ¿No se quiere referir al P. Ximénez, dominico, que hizo un compendio de la obra del Doctor Fco. Hernández, acerca de las plantas mexicanas? ¿Qué dice D. Federico?

Y, a propósito de este amigo amable y siempre oportuno. Ha tenido la curiosidad y la fina atención de encargar para mí, a Oaxaca, tierra acreditada y famosa de buenos y sabrosísimos chocolates, un *alcahuetillo.* Y, ¿qué es eso? Pues, por este caprichoso y un *poco* equívoco *adjetivo,* se conoce en la hermosa, típica y florida Oaxaca, un instrumento de madera dura y blanda que parece, talmente, una plegadera o espátula en su hechura, tamaño y dimensiones. El *puño* representa, esquemáticamente, un danzante del país, con su característico penacho de vistosas plumas, de forma circular, grande, en la cabeza. Es de labor tosca e ingenua, lo que le comunica una expresión de simpatía y espontaneidad, propia de toda obra genuinamente popular. CON ESTE ALCAHUETILLO (nombre también castellano) es con lo que BATEN en OAXACA, ANTIQUÍSIMA MAESTRA DE LA FABRICACIÓN, ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DEL CHOCOLATE, esta célebre bebida, en una de sus castizas variantes: el *chocolatole.* ESTE sí que es un MOLINILLO FOLKLÓRICO y UNICO y ORIGINAL, SEGURAMENTE, EL QUE SE EMPLEABA EN OAXACA Y ALEDAÑOS, ANTES DE LA CONQUISTA, o inmediatamente después. Realmente más que *molinillo,* es un *agitador.* ¿El extraño nombre actual? ¡Vaya usted a saber!, pero, se llame o lo llamen como sea, el utensilio es, INDUDABLEMENTE AUTÓCTONO. Y, aprovecho esta ocasión para, desde estos modestos renglones, reiterarle mis más expresivas gracias, por la delicadeza, a mi buen amigo Federico.

cao o su pasta, se tomaba semicrudo, puesto que sólo se calentaba en el metate lo suficiente para molerlo y amasarlo. Hoy esa pasta se toma cocida, después de los clásicos *3 hervores.*

"Es muy probable que bajo la forma que se conservó en Nueva España el chocolate no hubiera obtenido un gran éxito en Europa, pero habiéndose simplificado su composición y sin añadir al cacao mas que azucar, canela ó vainilla, principió hacia 1640 a hacerse popular en Europa, aunque todavía, durante bastante tiempo fué considerado como un medicamento;" [34].

"El viajero Florentino Antonio Carletti lo introducía en 1606 a su ciudad natal (Florencia) y lo dió a conocer en la Europa Central y Septentrional;" [35].

A Francia, el chocolate fué con Ana de Austria, mujer de Luis XIII e hija de Felipe III de España, en 1615 "pero no se generalizó su uso sino hasta la época de Luis XIV; pues en 1660, habiendo contraido matrimonio este último con la Infanta María Teresa de los Austrias, introdujeron en Paris el uso de la bebida del chocolate, o bebida de los dioses como lo llamaron más tarde" [36].

La marquesa de Parabere [37] nos brinda un trozo de las *Memorias de mademoiselle de Montpensier,* donde nos da a conocer a Felipa, que vivía con la Molina, y, la *demoiselle,* que pone como no digan dueñas a todo lo español y muy particularmente a su cocina, se rinde, sin embargo, ante el *charme* de esta mozuela española, que, "aunque no era bonita, era, como todas las de su nación muy ingeniosa y viva (beaucoup d'esprit et de vivacité)". Agradecido, señorita Montpensier...

Era esta Felipa, mimada de la reina, pues, la suponía hija natural de su padre, Felipe IV, y ya casada con el gentilhombre francés Mr. Visé, y cuando el rey Sol expulsó de Francia a la azafata de su mujer, la Molina, tal vez por ejercer demasiada influencia en su Señora, la que en su casa "hacia el chocolate de la reina, que no quería que se supiese que lo tomaba; lo tomaba a escondietes y nadie lo ignoraba," [38] era Felipa.

No es extraño su temor o disimulo si sus cortesanos pensaban todos como la Montpensier, que, en sus referidas memorias, siempre con tono de

---

[34] AMAXOCOATL, pág. 49-50.

[35] Ibidem, pág. 88.

[36] Ibidem, págs. 92-93. Nos refiere la condesa d'Aulnoy en su ya citada obra, cap. XXVIII, pág. 35 y sigs., que Doña Mariana de Austria, reina de España, mandaba de regalo a la reina de Francia, María Teresa, "cajas de pastillas de ámbar, guantes y *chocolate*"...

[37] Hist. de la Gastronomía, pág 178.

[38] Ibidem. De las mismas Memorias.

desprecio a todo lo español, afirma: "que el cacao era una basura buena tan sólo para los indios y los españoles..." [39].

Tal vez por esto mismo, decía de esta infanta española, un historiador francés:

"El rey y el chocolate fueron las dos únicas pasiones de Maria Teresa" [40].

A Inglaterra entró el chocolate en 1655, según unos y en 1624, según otros. Esta última fecha se basa en que ese año vió la luz, en Londres, un libro, "contra el chocolate, escrito por Joan Frank Ranch" [41].

Sin embargo: "En un extracto del *Harleian Miscellany* del año de 1673, encontramos un curioso escrito dirigido al Parlamento Británico y suscrito por *Un Amante de su País* [42], en que este buen inglés se queja de que "Se importa (a Inglaterra) una tan vasta cantidad de brandy, ron, café y *chocolate español,* que anualmente los habitantes de nuestro pais gastan en estas bebidas 400 mil libras esterlinas" [43]. Luego, en 1673, se fabricaría chocolate en Inglaterra, pero sería una insignificancia comparado con el que llegaba a las islas de procedencia española.

Según Garcia Payón, "Hacia 1660 el Chocolate era una bebida algo popular en Holanda"... y en Alemania, en 1679, se popularizó gracias a un libro "del viajero holandés Willem Bontekoe", titulado, "Traktat Uber Gewurz Tee, Trafee, Skolade, etc." [44].

Todavía en el siglo XIX, España enseña a tomar chocolate a Europa, como se deduce de lo que nos cuenta Agustín Mendia, en su libro *Dos años en Rusia,* escrito con notas del general Van Halen. Dice: "Familias de la buena sociedad se reunen en invierno en cómodos carruajes y van a tomar un desayuno muy español a cierto café, cuyos salones en forma de anfiteatro dan sobre el Elba, en un lugar pintoresco inmediato a Altona, donde los jóvenes corren patinando. Notando yo la bondad del chocolate, siendo asi que nunca lo fabrican bien los extranjeros, y en especial suelen adulterar los italianos, llamaron las señoras al que lo habia elaborado, el cual era un español, antiguo asistente del capellán de uno de los regimientos del marqués de la Romana..." [45].

---

[39] Hist. de la Gastronomía, pág. 178.

[40] Ibidem, pág. 94.

[41] Ibidem, págs. 94-95. Si consideramos las lamentaciones de Tomás Gage por la falta de chocolate en Inglaterra, tenemos que desechar esta última fecha de 1624, puesto que las quejas de Gage son de la época de la publicación de su obra, 1648, y entonces no había chocolate en Inglaterra o por lo menos, Don Tomás no lo sabía.

[42] Ibidem, pág. 96.

[43] Ibidem, pág. 96.

[44] J. G. Payón. Ob. cit., pág. 102.

[45] D. Pérez. La Cocina Clásica Española, pág. 213.

A Rusia, no sabemos cuándo fué la primera vez.

Lo que es inconcebible es que no se encuentren noticias de la introducción del chocolate en Nueva Inglaterra, hasta la "Autobiografía de Benjamín Franklin, escrita hacia 1760" [46].

Hemos visto que el chocolate ha sido marca de señorío y ha servido de medicamento, de antídoto, de estimulante, de mantenimiento, de regalo, de *veneno* y ahora, lo vamos a ver de *sobornador*. En efecto: Ricardo Palma, en sus *Tradiciones Peruanas* [47], nos cuenta que "Parece que allá por los años de 1785, el superior de los Jesuítas de Lima andaba un tanto escamado con las noticias que, galeón tras galeón, le llegaban de España, sobre la influencia que en el ánimo de Carlos III iba ganando el ministro Conde de Aranda."

"Sospechaba tambien y no sin fundamento, que entre el virrey del Perú, D. Manuel de Amat y Juniet y el antedicho secretario, manteniase larga y constante correspondencia en que la Compañía de Jesús tenía obligado capítulo".

"Sea de ello lo que fuere, lo positivo es que de repente dieron los jesuitas en echarle de obsequios, y consiguieron del virrey permiso para enviar de regalo a España, y sin pago de derechos aduaneros, cajoncitos conteniendo bollos de riquisimo chocolate del Cuzco, muy apreciado y con justicia, por los delicados paladares de la aristocracia madrileña. No zarpa del Callao navío con rumbo a Cádiz, que no fuese conductor de chocolate para su majestad, para los principes de la sangre y para el último títere de la real familia, para los ministros, para los consejeros de Indias, para los Obispos y general de órdenes religiosas"...

"Estómagos agradecidos defendían, pues, con calor, en los consejos de su majestad, la causa y los intereses de los hijos de Loyola. Una jícara de buen chocolate era lo más eficaz que se conocía entonces para conquistarse amigos y simpatías,"...

Desgraciadamente para los obsequiantes, era el conde de Aranda el "único cortesano a quien no deleitaba el aroma de la golosina"... Tal vez por esta desagradable coincidencia, los jesuítas fueron expulsados de España, la primera vez...

Y tomo también de García Payón pág. 115, esta curiosa noticia que copia a su vez de Barrionuevo, en sus Avisos de 7 de noviembre de 1654. "Bib. Nac. M. S. — H. 100":

"He visto el *presente de chocolate* que envía el de Alburquerque para consejeros y señores: son diez y seis mil libras, de dos reales de a ocho cada libra, fuera del presente del Rey, Reina y Don Luis de Haro, que dicen se-

[46] G. P. Amaxocoatl, pág. 103.

[47] Tomado de Amaxocoatl, págs. 52 y sigs.

rán otras ocho mil libras, bien pagado el porte, que monta cuatro mil ducados, que los derechos se han perdonado. Brava locura arrojar un señor diez mil reales de a ocho como si fueran un puñado de arena. Viene todo en cajas de a libra, muy durado, que es seguro que sólo el adorno importa dos mil ducados."...

Manda también "*chocolate en polvo* [48], mezclado con ámbar y otros olores preciosísimos de grande valor y estima, y estará por otra parte desollando a los ricos y acabando por acá con los pobres vasallos."...

No era tan corta la libertad de expresión en las provincias de Ultramar allá por el siglo XVIII, pues éste don Jerónimo, seguía:

"No están todos locos en Zaragoza, ni de los cuerdos se hace todo el caso que fuera razón, con que todo anda al revéz y al que hurta más, por eminente en su oficio, le excusa la ley y está reservado de ella". Que en todo tiempo hubo abusos e *influyentes*...

Y en una nota, la 10, pág. 116, agrega García Payón: "No decayó con el tiempo esta afición al chocolate; asi que cuando en el siglo siguiente, en el año de 1754, cayó del poder el célebre marqués de la Ensenada, entre los objetos que le fueron embargados se contaban quinientas arrobas de chocolate. Se conoce que todavía duraban los presentes de Indias."...

¡Pero, Señor! digo yo: ¿para qué querían tantísimo chocolate y qué hacían con él?

El mismo autor, agrega, pág. 91: que por 1797 se empezó a fabricar en Francia un chocolate llamado de la *Salud, —Chocolat de Santé—* "para diferenciarle con las numerosas preparaciones, en las que se hacían entrar diferentes ingredientes que eran calificados como diabólicos".

Tenemos la suerte de poseer una receta francesa, de 1785, de éste *Chocolat de Santé,* que vamos a dar. Veremos en ella que, por primera vez, se habla de *hervir* el preparado, pero se sigue haciendo con agua. La leche, todavía se ignora, para que esta bebida se haga definitivamente deliciosa. Tomo esta receta del "*Espectáculo de la Naturaleza,* o conversaciones de las particularidades acerca de la historia natural... escrito en el idioma francés por el Abad M. Pluche y traducido al castellano. Tercera edición. Tomo IV. Parte Segunda. Con las licencias necesarias. En Madrid: En la Imprenta de Andrés de Sotos, año de 1785". Págs. 224 y sigs.:

Es un diálogo entre un *Prior* y un *Caballero.* Habla el *Prior* y dice: "Los Americanos lo muelen (el cacao) con una mano, ó cylindro de hierro (sic) sobre cierta piedra llana, y muy caliente: de aqui se forma una pasta

[48] Es la primera vez que se hace mención de lo que probablemente es *cacao en polvo,* producto en que luego se distinguió la industria holandesa y que en inglés se dice *cocoa.*

blanda, la qual *se cuece* con un poco de azúcar, y esto es lo que se llama Chocolate de la Salud, ó saludable. Para hacerle con olor, se mete en el mortero, ó se echan sobre la piedra quatro libras de aquella pasta y tres libras de azúcar molido".

"Quando todo está incorporado, se añade un polvo compuesto de cosa de diez, y ocho habas, ó almendras de Vaynilla [49], de ocho clavos de Especia, y de dracma, y medio de Canela. Algunos añaden dos granos de Ambar gris, y otros un grano de Almizcle".

Lo único que en esta fecha "se ha desterrado del todo en esta composición", es "la Pimienta, y el Gengibre, *aunque siempre se diversifica, según el gusto de las Naciones,* y de los particulares:"... Es decir: continuamos aproximadamente igual. Sigamos con el diálogo:

"El Cab.—¿Y como se prepara esta bebida?"

"El Prior.—En una medida proporcionada, como de medio azumbre de agua, que comienza á hervir, se echan quatro onzas de Chocolate nuevamente labrado, y algo menos de otras quatro onzas de Azucar molido, cubren la chocolatera, y se dexa hervir un quarto de hora, y al fin de este tiempo se agita, y nueve con un molinillo, dándole vueltas, puesto entre las palmas de las manos, yá ácia el un lado, yá ácia el otro [50]; quitan la chocolatera de la lumbre, y despues de un quarto de hora de haberla retirado, y dexado reposar, se vuelve á menear con el molinillo, para que haga espuma el licor, el qual despues se echa en las xícaras, y se toma lo mas caliente, que es posible".

Hay una llamada del traductor español, muy oportuna y que demuestra que el chocolate se hacía, en esta fecha, mejor en España que en Francia. La nota dice: "Este es el modo de hacerlo en Francia, y es imposible, que salga bueno, entre otras cosas, porque con tanta detención, y tanto hervor se evapora lo mas substancioso del Chocolate, quedando alli lo mas terreo, y mas inútil".

Yo creo que tiene razón.

Todo esto sucedía en Francia, como hemos visto, a finales del siglo XVIII y en la *superfórmula,* como diríamos hoy, del *Chocolat de Santé* no aparece la leche por ninguna parte, mientras que en España, en el siglo XVII, ¡un siglo antes!, 1679, se hacía ya, *con leche,* el buen chocolate. Nos lo confirma una *francesa* ilustre: la condesa de Aulnoy, en su libro "Un viaje por España en 1679". Cap. XV, págs. 181 y sigs.

---

[49] ¿"habas o almendras de vainilla"? ¿Conocerá mi buen Prior la vainilla? Yo creo que no. Tampoco conoce el *metlapil* o *mano del metate,* que la ha supuesto de hierro.

[50] Hasta aquí sabemos que "se *bate* con el molinillo", pero no nos han dicho cómo. Ahora, ya lo sabemos.

No me conformo con copiar el párrafo en que cita el chocolate HECHO CON LECHE, en casa de la princesa de Monteleón, en Madrid, sino que voy a transcribir la *merienda* con la que la obsequiaron y festejaron en el citado palacio. Dice así:

"En casa de la princesa nos sirvieron un agradable refrigerio. Se presentaron diciocho doncellas con grandes bandejas de plata rebosantes de confituras de albaricoque, cerezas, ciruelas y otras varias frutas, *envueltas de una en una en papeles dorados y recortados por las puntas como un fleco. Esto me parece muy bien y extremadamente limpio, pues asi los dulces que se cogen se llevan a la boca desenvolviéndolos con cuidado sin pringarse los dedos,* y tambien es posible guardar algunos, como se acostumbra, sin ensuciarse los bolsillos" [51].

Y más adelante:

"Despues de los dulces nos dieron buen chocolate, servido en elegantes jícaras de porcelana. Habia chocolate frio, caliente y hecho *con leche y yemas de huevo* [52]. *Lo tomamos con bizcochos; hubo señora que sorbió seis jícaras, una despues de otra; y algunas hacen esto dos o tres veces al día*" [53].

Hace la condesa de Aulnoy una graciosísima observación y saca una disparatada consecuencia, de estos atracones de chocolate de nuestras deliciosas

---

[51] Ha sido para mí una agradable sorpresa saber, que se debe a España la idea elegante e higiénica de envolver las golosinas en papel, para ofrecerlas separada y limpiamente. El hecho de que nos lo cuente una condesa francesa, en la forma que lo hace, demuestra que en su país, modelo de refinamientos culinarios, se desconocía por completo esta exquisitez, en 1679. Los subrayados son míos.

Me remite Federico Gómez de Orozco la siguiente nota, que copio al pie de la letra: "No sólo en España, aunque seguramente por su influjo. Las monjas de Nueva España, presentaban sus dulces y frutas cristalizadas envueltas en papelillos curiosamente recortados con tijeras (*picados* llamaban a este curioso decorado) utilizando papeles no sólo dorados y plateados sino de colores".

Recuerdos de aquellos tiempos son los típicos *camotes de Puebla,* que en Andalucía se conocen (el dulce) con el nombre de *polvo de batata* y en vez de la forma de *cigarro puro* o cilíndrica que adoptan en Puebla, se hacen en Sevilla, Cádiz, Málaga... esféricos, pero también envueltos en papeles picados. Las célebres *yemitas* de todas las monjas de aquí y de allí, también eran envueltas en caprichosos papeles, recortados, de colores y quizá, las más famosas, originales y difíciles de imitar fueran las de *San Leandro,* de Sevilla, que iban, en cajas de madera, a media Europa.

[52] ¡Por fin apareció la leche en la confección del chocolate y la referencia la da una dama *francesa* y el país que la emplea, es *España!* Que no se diga, pues, que el chocolate con leche es invención francesa.

[53] Estas señoras serían la envidia de nuestro *amigo* Tomás Gage. Sólo así se comprende ser *temperancia* tomar sólo cinco jícaras diarias... También aparecen los bizcochos con el chocolate. *El dulce sopeo.* Los subrayados son míos.

antepasadas: "No extraño ya que las españolas estén flacas, pues no hay cosa más ardiente que el chocolate de que tanto abusan;" [54]...

Pero ya en 1644 el abuso del chocolate debía ser tan exagerado en Madrid, que en este año, "los alcaldes de casa y corte mandaron pregonar por toda la villa que *nadie, ni en tienda ni en domicilio ni en parte alguna, podia vender chocolate como bebida*". La marquesa de Parabere, de quien tomo esta noticia [55], agrega: "La prohibición de venderlo *en bebida* se mantuvo durante varios años contra viento y marea". Pero, *el que porfía mata venado* y, así sucedió, que, *"en 1650 un procurador acudió a la sala de dichos alcaldes exponiendo que su padre era persona pobre y honrada, y para sustentarse ha tenido por trato y granjería elaborar chocolate y venderlo en bollos, cajas y pastillas, y asimismo para bebida en su casa, y porque esto siempre ha sido con muy gran pundonor y a toda satisfacción, y a la postura que se diese para ello pedian el consiguiente permiso".*

Y a pesar de todas estas maravillas, "la Sala respondió que lo hiciera y vendiera *siempre que no sea en bebida*".

Pero como *no hay mal que cien años dure...*, por fin venció el pueblo que quería a toda costa saborear el chocolate, *bebido,* fuera como fuera y la marquesa de Parabere nos sigue dando magnífica ampliación a estas noticias. Copia, en efecto, "el inapreciable manuscrito 1173 del Archivo Historico Nacional", que nosotros vamos a transcribir en parte, a continuación, porque es una viñeta interesantísima del Madrid de finales del XVII, que demuestra hasta la saciedad la pasión que los españoles sentían por el chocolate.

Dice así el documento:

"Hase introducido de manera el chocolate y su golosina, que apenas se hallará calle donde no haya uno, dos y tres puestos donde se labra y vende; y a mas de esto no hay confitería, ni tienda de la calle de las Postas, y de la calle Mayor y otras, donde no se venda, y sólo falta lo haya también en las de aceite y vinagre. A más de los hombres que se ocupan de molerlo y beneficiarlo, hay otros muchos y mujeres que lo andan vendiendo por las casas, a más de lo que en cada una se labra. Con que es grande número de gente que en esto se ocupa, y en particular los mozos robustos que podian servir en la guerra, y en otros oficios de mecánico y útiles a la República".

"Las mujeres..., unas compran el chocolate para revenderlo; otras para venderlo, dándolos tanto en libra".

Habla a continuación de las muchas falsificaciones que se hacían de este artículo, mezclándole, entre otras cosas, "pan rallado, harina de maiz

[54] Un Viaje por España en 1679. Condesa D'Aulnoy. Cap. XV, págs. 181 y sigs.
[55] Ob. cit., pág. 111.

y cortezas de naranjas secas y molidas y otras muchas porquerias". Las mejores calidades, en elaboración, las enviaban de América, ya que "hasta las cajas contrahacen para que parezcan de las que vienen de las Indias"...

De todas maneras, España fué quien dió a conocer y divulgó el chocolate por el mundo, puesto que, además de lo expuesto, se sabe que "Los frailes españoles obsequiaban con envio de chocolate a sus Monasterios de allende las fronteras" y "A su vez, los embajadores de España lo repartian copiosamente," [56], en sus distintas sedes extranjeras.

La confección del chocolate llegó a ser algo *litúrgico*... Cada familia tenía su receta, *secreta,* que se transmitía de padres a hijos, y, en México, en algunas casas, hasta había una *persona especial, una virtuosa del oficio,* dedicada tan sólo a la confección de este néctar para los Señores.

Cuando me casé, en junio de 1911, ocupaba este puesto en casa de mis suegros, los señores Pasquel, una viejecita, *Cachi,* que había sido *nana* de la tía Elena y hacía un chocolate de fantasía, porque la taza parecía no contener sino espuma. Era soberano. Cachi no tenía otra obligación que hacer el chocolate y limpiar las jaulas de los pájaros. ¡Qué tiempos!

La madrastra de mi mujer, Panchita Campero, guardaba en la despensa, dentro de un tibor chino antiguo que, seguramente vino en alguna de las legendarias Naos de China, y heredó de sus antepasados, las pastillas de chocolate que formaba la molendera que venía a la casa cada quince días a elaborar la golosina con la receta *secreta* de la familia. Este tibor tiene una tapa de hierro con cerradura, que se sujeta al cuello del vaso con una resina o lacre colorado. La afiligranada tapadera y cerradura parecen obra del siglo XVII. Este objeto de arte convertido en utensilio de despensa, es hoy propiedad de Rafael García Granados, que lo luce en su sala [57].

Desgraciadamente, la receta familiar y *misteriosa* que recibió mi mujer, como era de ritual, al casarse, la perdió. Ya no era necesaria. Hoy puede comprarse buen chocolate en cualquier parte y en cambio, conseguirse una molendera que sepa su oficio, es cada día más difícil. Mi mujer, pues, no pudo entregar la receta chocolatera de familia a sus hijos cuando contrajeron matrimonio. En realidad, hubiese sido inútil. Así se rompen las tradiciones y se pierden las costumbres, porque el tiempo gobierna, exige y borra en la vida a su antojo y no nos queda más que obedecer sus caprichos.

---

[56] Está entrecomillado en la Historia de la Gastronomía, pág. 112.

[57] Este sistema de guardar el chocolate bajo llave, recuerda las ollas de plata *con candado* de que nos habla Jordan en sus *Voyages Historiques de l'Europe* y la condesa d'Aulnoy en *Un viaje por España* y nos cita, en *La Mujer, la Casa y la Moda,* José Deleito y Piñuelas, págs. 114 y 115.

Y ya que no puedo ofrecer una fórmula *secreta* y familiar, para terminar, voy a copiar algunas, mexicanas, de 1845 [58]:

"Chocolate de á tres cortado de 18 y 19".

"Tres libras de Maracaibo y cuatro de Guayaquil, libra y media de azucar en cada libra de cacao: canela onza y media: bizcocho medio, mamón de á medio".

"Chocolate de á cuatro".

"Seis libras de Guayaquil y una libra de Maracaibo de Jaman, de azucar media arroba, canela media onza. Bizcocho de a cinco un real".

"Chocolate de á cinco".

"Siete libras de Guayaquil, de azucar catorce libras; á una libra de cacao dos de azucar cortado de á 18 y 19. Bizcocho de á cinco un real".

"Chocolate de á seis".

"Siete libras de Guayaquil y de azucar quince libras cortado de á 20. Bizcocho un real".

"En todas estas moliendas, en cada libra una yema de huevo".

Del año 1876 es esta otra y última receta, también mexicana [59]:

"Muchas personas gustan que el chocolate tenga bastante espuma para tomarlo. Para conseguirlo batirán bien dos claras de huevo, y añadirán azúcar de Holanda pulverizada y en cantidad suficiente para poder hacer del todo una pasta, de que se harán pastillas del tamaño de un caramelo pequeño; se pondrán á secar y se guardarán para el uso".

"Este consiste en echar una de estas pastillas en la chocolatera cuando esté hirviendo el chocolate, y se batirá bien con el molinillo. Es de advertir que se pondrá una pastilla para cada jícara de chocolate".

Me permito dudar de la eficacia de esta receta, porque la clara al hervir se *cuaja* y no creo que haga espuma, pero, para mayor seguridad, aconsejo que se pruebe o intente a pesar del precio astronómico que han alcanzado los huevos.

No quiero terminar este capítulo sin hacer mención de un chocolate que es el *menos chocolate de todos,* es decir: *el chocolate que no es chocolate.*

No recuerdo que Don Miguel de Cervantes Saavedra se refiera a esta bebida en ninguna de sus obras. Sin embargo, en las notas con que el maestro Rodríguez Marín enriquece la edición de *Clásicos Castellanos.* Cervantes,

---

[58] Las tomo del "Novísimo Arte de Cocina, ó escelente colección de las mejores recetas, etc.... Filadelfia: Estereotipado é Impreso por la Compañía Estereotipográfica de la América del Norte. 1845". Págs. 274-75.

[59] Cinco mil secretos raros de artes y oficios. Tesoro para hombres industriosos y familias menesterosas. Quinta edición. 1876, pág. 411-412.

el Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha.—I.—Cuarta edición.—Espasa Calpe, S. A.—Madrid, 1941, cap. XI, pág. 50 encontramos, al tratar del manjar que Cervantes llama *duelos y quebrantos,* la siguiente interesante y curiosa anotación: "Y sépase tambien que los huevos con torreznos tenian otro nombre familiar además del de *duelos y quebrantos*: asimismo llamábanlos *chocolate de la Mancha*".

¿Por qué? ¡Vaya V. a saber! Rodríguez Marín no lo dice.

Y, vamos a poner punto final a este Capítulo que ha salido muchísimo más largo de lo que pensé y eso que he tenido que sacrificar citas a la brevedad...

Capítulo XV

EL AZUCAR

No porque fuere un manjar de América, sino porque se extendió su fabricación a todo lo descubierto y constituyó desde sus principios la mejor o una de las mejores granjerías, siendo exportada a España poco después del Descubrimiento del Nuevo Mundo, la considero como un producto que América mandaba a España.

Fernández de Oviedo [1] trae a la Corte la primera azúcar que mandan las Antillas: "Pocos días antes que el Católico rey don Fernando pasase de esta vida, le truje yo a Placencia seis indios caribes de los flecheros que comen carne humana, y seis indias mozas, y muy bien dispuestos ellos y ellas, y truje la muestra del azúcar que se comenzaba a hacer en aquella sazón en la isla Española".

..."por abril de 1558, se hizo una expedición a favor de los barcos de la Española y de Puerto Rico cargados con cueros o azúcar, a los cuales se les permitía descargar en el puerto de Cádiz" [2].

Pero todo lo referente a su fabricación inicial y aun a sus remesas de España he creído oportuno tratarlo en el capítulo XXI, del Libro Primero, *Productos y Derivados,* y a él remito al lector para su conocimiento.

---

[1] *Sumario de la Natural Historia de las Indias.* Cap. XXIX, pág. 167.
[2] *Comercio y Navegación entre España y las Indias,* pág. 13.

Capítulo XVI

EL CHAYOTE

No he encontrado ninguna referencia relativa a la exportación de este fruto americano a España. Si se llevó en los primeros tiempos o más tarde, no arraigó en la Península, porque yo no lo conocí hasta venir a México, 1905, y viví mucho tiempo en Andalucía, donde se crían y saborean muchos productos del Nuevo Mundo que se desconocen en el resto de España, como son los aguacates, chirimoyas, coquitos del Brasil, caquis y otros que se dan excelentes en Málaga y otros lugares de la costa española del Mediterráneo. Si los incluyo aquí como fruta llevada a España por América es porque con gran alegría los vi expuestos en dos o tres fruterías de la Calle de Cádiz, en Madrid, allá por el año de 1934 e inmediatamente compré seis u ocho, que me costaron a 30 céntimos la pieza y los llevé a casa, donde mi mujer, mexicana, los recibió con grandes muestras de regocijo [1] y se apresuró a guisarlos rellenos, con su propia pulpa, en jitomate y en ensalada. Nos supieron sabrosísimos, como sucede siempre que tenemos la suerte de saborear un manjar que gustábamos en nuestra niñez y juventud y que desapareció de nuestra mesa, por muchos años, debido a fatales circunstancias.

No tengo que afirmar que mis visitas a la Calle de Cádiz se multiplicaron y repetimos muchas veces, en nuestro menú, los populares platillos mexicanos confeccionados con esta modesta y exquisita fruta del Anáhuac.

En las fruterías que los tenían me dijeron que los traían de Canarias, pero que se vendían poco porque el público los desconocía y no sabía cómo prepararlos para comer. Sólo algún que otro hispanoamericano o indiano los compraba y mostraba gran contento al hacerlo.

Yo salí de España en unión de toda mi familia, menos mi hijo mayor, Mariano, que tenía que llenar ciertos requisitos militares para obtener el per-

[1] Hay que tener en cuenta que vivía en Madrid desde 1917 y desde entonces no había vuelto a ver un chayote.

miso de abandonar la Península, en junio de 1936 y no volví a ella hasta el mismo mes de 1947, en plan turístico. Pero entonces vi los chayotes expuestos en varias fruterías de la Villa y Corte y los volví a comprar para obsequiarlos en casa de mi hermana Julia, donde me hospedaba. No los conocían; se los preparé al estilo de México y les gustaron mucho. Hice obra de proselitismo, porque desde entonces, los comen con gusto en su mesa. Mi cuñado me pidió instrucciones para sembrarlos en el jardín de la fábrica que regentea y yo creo que se darán bien allí, porque es planta que requiere pocos cuidados y se reproduce en climas fríos.

Después he sabido que este fruto se cría y se condimenta desde hace mucho tiempo, en Canarias y Valencia, pero su consumo era exclusivamente regional. Hoy empieza a consumirse en pequeña escala, en otros lugares del país y es de suponer que dado su sabroso sabor y conocidas las maneras de comerlo, con el tiempo se extenderá su uso.

Capítulo XVII

EL TOMATE

Como hemos dicho, en el curso de la Conferencia, el primero que nos habla del TOMATE es Bernal Díaz del Castillo, cuando relata la toma de Cholula: "nos querian matar y comer nuestras carnes, que ya tenian aparejadas las ollas, con sal y *ají* y tomates,"... [1].

Realmente, ¿a qué TOMATE se refiere Díaz del Castillo? Se ha *supuesto* siempre que al llamado en México JITOMATE y en España TOMATE. Pero ¿por qué? Bernal escribe en Guatemala, pero emplea denominación azteca. Entonces, ¿no podría en efecto aludir al TOMATE mexicano, es decir, al VERDE, tan empleado aquí en exquisitos guisos y que inexplicablemente, se desconoce en Europa?

Francisco Hernández [2] nos describe distintas variedades del TOMATL, voz de la que derivó la española TOMATE, que dió origen a otras semejantes que adaptaron varios idiomas europeos, y aunque nosotros sólo vamos a ocuparnos del TOMATE que fué a España y no de los otros que se quedaron aquí y son allí, como hemos dicho, ignorados, vamos a dar algunas referencias del estudio del Dr. Hernández, por considerarlas de interés.

Nos cuenta que existía aquí el XITOMATE, "es decir, tomame con forma de calabaza y rugoso" que, según las notas botánicas, "son los actuales jitomates". Otro era el MILTOMAME; otros, los COATOMAME, los YZHOATOMATL, los COZTOMATL, los XALATLACENSE, etc. Todos ellos pequeños en comparación a las dimensiones que alcanzan hoy los jitomates, puesto que asienta que "Algunos de los primeros (los XITOMAMES) son de hermoso aspecto, *un poco mayores que nueces*"... [3].

---

[1] *Hist. Verdadera de la Conquista de la Nueva España.* T. I. Cap. LXXXIII, pág. 309.

[2] *Historia de las Plantas de la Nueva España.* Lib. V. Cap. I y sigs., págs. 699 y sigs.

[3] Subrayados míos.

El TOMATE, como ha sucedido con la PAPA y sucedió en América con el PLÁTANO, dió lugar en Europa, influido por el cultivo, los diferentes agentes climatológicos, calidades de las tierras y composición de las aguas, a una multitud de variedades que por su tamaño, peso, forma, gusto (más o menos ácido o dulce) se diferencían grandemente de su *progenitor* mexicano.

Nos asegura el Dr. Hernández que "Se hace de ellos (se refiere a todas las variedades que nos cita, con lo que aumenta nuestra duda y confusión de si, en efecto Díaz del Castillo, en Cholula, se refiere al jitomate o al tomate verde) molidos y *mezclados* con *chilli,* una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos y estimula el apetito".

Al TOMATE se le atribuía, en el siglo XVI, seguramente por enseñanzas y supersticiones indignas, ciertas facultades o propiedades curativas y "Los farmacéuticos europeos que han conocido algunos de estos frutos los han llamado frutos de amor," y según el mismo Dr. Hernández, "curan aplicados las fistulas lagrimales y los dolores de cabeza" y entre varias dolencias más, alivia "las inflamaciones de la garganta" y "untados con sal resuelven las paperas". Más aún: "Aplicado en una venda detiene los flujos menstruales excesivos, y mezclado con estiercol de gallina y aplicado en una mecha es un remedio excelente para las fistulas lagrimales". Es de suponer que se trate de farmacopea autóctona copiada, y es muy probable que, en algún rincón escondido de los feracísimos y pintorescos campos o sierras mexicanos, la tradición y la ignorancia, guarden todavía, como un tesoro, estos remedios.

En el resto del mundo, este exquisito manjar que México regaló a la Humanidad, sólo se utiliza, para delicia del paladar, que yo sepa, en jugos, ensaladas, salsas y aderezos de guisados, para mejorar su condimento y, hasta hay, quien hace con él una suculenta compota, cuya receta ignoro si será española o mexicana, puesto que allí no había tomate, ni aquí azúcar y hay que juntar ambas cosas para obtener este dulce.

El mismo Dr. Hernández [4] hablándonos de los aborígenes nos cuenta que "se privan fácilmente de la carne y la mayor parte se contenta con tortillas untadas con salsa de chile a la cual añaden casi siempre la fruta de algunos géneros, de solano *llamada tomame*". (Tomate).

Poco hemos adelantado en este sentido.

También Fr. Bernardino de Sahagún nos da curiosas y extravagantes recetas para atender ciertas enfermedades con el tomate, en el tomo II de su conocida y varias veces citada obra.

Vamos a dar solamente una de ellas, como muestra: "La enfermedad de las nubes de los ojos, que se crian sobre las niñas de ellos, se ha de curar con la freza de la lagartija, y mezclarse con el cisco, o con agua, y echarse

[4] *Antigüedades de la Nueva España.* Lib. I. Cap. Duodécimo, pág. 40.

dentro de los ojos algunas gotas de esta mezcla, o tomar el cardenillo y mezclarse con el tomate, y echarse algunas gotas de ellos", [5].

¿Qué dice de todo esto el célebre Dr. Castrovido? ¡Verdaderamente que ha sido un milagro llegar al siglo XX teniendo en cuenta como se curaban nuestros antepasados!

También el P. Acosta nos habla de ellos, aunque someramente, al tratar del *ají*. Dice: "usan (los indios) también de tomates, que son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos jugosos, y hacen gustosa salsa, y por sí son buenos de comer" [6].

Don Rafael Picardo tuvo la suerte de encontrar en la Biblioteca de la Facultad de Medicina de Cádiz el *Libro de cocinacion* que utilizaban los cocineros de la Orden de los Capuchinos de la provincia de Andalucía. ¿Desde cuándo? No se sabe a ciencia cierta, porque el hallazgo no es sino una *copia* del original y está fechada en 1740.

Nos hablaba de él D. Pérez y en su obra póstuma *Recetarios de Ordenes Religiosas,* que se anunció próxima a salir, en 1936, y creo que fué una de las víctimas de la revolución española y se quedó inédita, se iba a dar a conocer, en parte, este libro, así como el titulado *Común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares de la extinguida Compañía de Jesús,* del año 1795.

En estas dos obras se trata ampliamente el tomate y su gasto y consumo en Andalucía.

Tomo estos apuntes de una hojita, en papel de color, que venía dentro del libro de este mismo autor titulado *La Cocina Clásica Española,* que compré en Madrid, en 1936, anunciando la próxima salida de la indicada obra, de la que jamás he podido obtener noticias.

En toda España se da el tomate, introducido, seguramente, poco después del Descubrimiento, especialmente en la costa mediterránea y representa una de las mayores riquezas de las islas Canarias, que lo exporta en enormes cantidades a los diferentes países europeos que no tienen la suerte de producirlo.

---

[5] Ob. cit. T. II. Lib. Décimo. Cap. XXVIII, pág. 260.
[6] Ob. cit. Lib. Cuarto. Cap. XX, pág. 372.

Capítulo XVIII

EL CHILACAYOTE

Este fruto con nombre mexicano, fué llevado a la Península, ignoro cuándo.

Se utiliza en España, con la denominación de *cidra,* como confitura. Con él se hace el sabroso *cabello de ángel,* que se consume mucho, sobre todo, en Andalucía.

Y nada más puedo añadir sobre esta fruta que América envió a España para su regalo y que ha logrado darse en casi todas las regiones de España, especialmente en la costa Mediterránea, donde se consiguen magníficos ejemplares.

Capítulo XIX

LOS CHUMBOS, TUNAS, CHUMBERAS Y NOPALES

Aprendí en mi niñez que el CHUMBO era fruta marroquí que los bereberes trajeron a España y se dió con profusión en Andalucía.

En 1893 las tropas españolas combatían en Marruecos. Todavía guardo en mi memoria los nombres que cautivaron mis oídos infantiles por entonces: Sidi Aguariach, el fuerte de Rostrogordo, Cabrerizas Alta y Cabrerizas Baja, Melilla; el general Margallo, que murió al frente de sus hombres y las CHUMBERAS, tras las cuales se ocultaban los rifeños para tirar. Las CHUMBERAS, que bordeaban las fincas rústicas del arroyo de los Galanes, la Caleta, el Limonar y Pedregalejo, cuajadas de CHUMBOS azucarados y espinosos, me eran tan familiares como los boquerones, las coquinas, las pasas, las cabras que proporcionaban la leche de mi desayuno o el *jipío* del cante *jondo* de los gañanes de la vega o los pescadores del *copo*.

Para mí, para todos los andaluces y aun para todos los españoles, los CHUMBOS eran andaluces, venidos de Marruecos, pero con carta de ciudadanía propia.

¡Qué sorpresa me causó aprender que esta fruta era de origen americano! Yo, me resigné y acepté lo inevitable, pero tengo muchos amigos españoles, que no se convencen: que insisten en que el CHUMBO es andaluz y *¡no hay más que hablar!*

El Dr. D. Miguel Colmeiro [1] se rinde también a la evidencia cuando escribe de estas plantas, refiriéndose a su *descubrimiento* por los conquistadores "que debieron fijar mucho su atención como plantas propias de una *antes desconocida familia*".

¿Cómo me convencí de mi error? Leyendo. ¿Qué leí? Esto:

G. Fernández de Oviedo [2] nos cuenta: "Hay unas plantas salvajes que

[1] *La Vegetación Americana.* Ob. Cit. pág. 31.

[2] *Sumario de la Natural Historia de las Indias.* Cap. LXXX, pág. 240.

se nacen por los campos, y yo no las he visto sino en la isla Española, aunque en otras islas y partes de las Indias las hay. Llámanse tunas, y nacen de unos cardos muy espinosos, y echan esta fruta que llaman tunas, que parecen brevas o higos de los largos, y tienen unas coronillas como níspolas, y de dentro son muy coloradas, y tienen granillos de la manera que los higos;"...

Más tarde, en Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra-Firme, Fernández de Oviedo [3] vuelve a describirnos esta fruta: "Estos cardos ó tunas llevan unos muy donosos higos (que es su fruta) largos é verdes, é algo en partes colorado por defuera el cuero dellos, é tienen unas coronillas hundidas, como las níspolas de Castilla. E dentro son coloradas mucho, que tiran á rosado, llenas de granillos como los verdaderos higos... Los cardos en que nasçen, tienen las hojas algo redondas é muy gruesas y espinosas, é por los cantos y en lo llano dellas á trechos están sus fieras é enconadas puntas tres ó quatro ó más juntas, y assi repartidas en su número en muchas partes essas espinas. Y es tan gruesa la hoja como la mitad ó tercera parte del gordor de un dedo de la mano de un hombre".

¿No nos ha descrito el chumbo y la chumbera? Pues, lo hace como queriéndonos enseñar algo que él no conocía en España. Una fruta NUEVA entre las muchas que nos reseña en el curso de su interesante e instructiva obra.

En el mismo capítulo, a propósito de las *tunas,* nos relata donosamente lo que le sucedió en la Española la primera vez que las comió: "El año de mill quinientos é quince... viniendo por la provincia de Xaragua, venian en mi compañía el piloto Andrés Niño é otros compañeros: y como algunos dellos eran mas platicos en la tierra que yo, é conosçian esta fructa, comianla de buena gana, porque en el campo hallábamos mucha della. E yo comence a les haçer compañia en el manjar, é comí algunas dellas, é supieronme bien... é yo aparteme á verter aguas, é oriné una gran cantidad de verdadera sangre (á lo que a mi me paresçia), y aun no osé verter tanta quanta pudiera ó me pedia la nesçessidad, pensando que se me podria acabar la vida de aquella manera; porque sin dubda crei que tenia todas las venas del cuerpo rompidas, é que se me avia ydo la sangre toda á la bexiga, como hombre *sin experiençia de la fructa* [4], é que tan poco alcançaba á entender la composiçion é orden de las venas, ni la propiedad de las tunas que avia comido. E como quedé espantado é se me mudó la color por mi miedo, llegose a mi el Andrés Niño (el cual fué aquel piloto que se perdió despues en la mar del Sur en el descubrimiento del capitán Gil Gonçalez de Avila...) el qual era hombre de bien é mi amigo, é queriendo burlar conmigo, dixome: 'Señor, paresçeme que teneis mala color. ¿Que tal os sentis? ¿Duéleos algo?'

[3] T. I. Lib. VIII. Cap. XXVIII, pág. 313.
[4] Subrayado mío.

Y esto decialo él tan sereno é sin alteraçion, que yo creí que, condoliendosse de mi mal, deçia verdad. Respondile assi: 'A mi no me duele nada; mas daria yo mi caballo é otros quatro por estar en Sancto Domingo é çerca del licençiado Barreda, que es gran médico; porque sin dubda yo debo tener rotas quantas venas tengo en el cuerpo'. E dicho esto, el no pudo encubrir mas la risa, y porque me vido en congoxa (y á la verdad no era poca), replicó riyendosse: 'Señor, no temais: que las tunas haçen que pensseis esso, y quando torneis á orinar, será menos turbia la orina, con mucha parte, y á la segunda o terçera vez no avrá nada desso, ni avreis menester al liçençiado Barreda que decis, ni avrá causa que deys los caballos que agora prometiades'. Yo quedé consolado y en parte curado, aunque no del todo, hasta que entre los de mi compañía ví que avia mas noviçios espantados de la misma manera, y que estaban en el mismo trabaxo. Y desde á poco vimos por experiençia que Andrés Niño deçia la verdad" [5].

El mismo autor, en el Sumario de la Natural, etc. [6] nos ha descrito la chumbera como sigue [7]: "Unos árboles hay en la isla Española espinosos, que al parecer ningun árbol ni planta se podria ver de más salvajez ni tan feo, y según la manera de ellos, yo no me sabría determinar ni decir si son árboles o plantas; hacen unas ramas llenas de unas pencas anchas y diformes, o de muy mal parecer, las cuales ramas primero fué cada una penca como las otras, y de aquellas, endureciéndose y alongándose, salen las otras pencas; finalmente, es de manera que es dificultoso de escribir su forma, y para darse a entender seria necesario pintarse".

El P. las Casas [8] al hablar de las *Frutas que se daban en esta isla Española,* dice: "En las riberas de la mar hay una fructa que llaman los indios tunas, de hechura de las bolsas en que están las adormideras, pero son verdes, claras, llenas las cáscaras de unas espinitas delgadas, á trechos por órden bien puestas".

Si hubiesen conocido los *chumbos* en España, sus comparaciones o descripciones se hubieran abreviado mucho. Con poner: "la tuna es lo que en Castilla decimos chumbos", habrían dicho bastante y claro. La prueba de que no había TUNAS en España y que, por lo tanto no *tenía nombre,* son todos los rodeos que tienen que dar los cronistas de aquella época, cuando hablan de ellas para procurar que lo entienda el lector. La Real Academia,

[5] Se trata de un tipo de *chumbo* rojo que no sé si existirá en España, pero que, probablemente no se llevó nunca, por su inferior calidad.

[6] Cap. LXXX, pág. 236.

[7] En la edición que poseo, José Miranda, en una nota dice: "Se trata probablemente de las cactáceas llamadas órganos". Difiero de este paracer. Yo creo que no cabe duda de que se trata del nopal o chumbera. Los órganos no tienen *pencas.*

[8] *Apologética Historia.* Cap. XII, pág. 33.

también lo reconoce, puesto que, en el Diccionario de 1950, dice: "HIGO CHUMBO, de PALA O DE TUNA. Fruto del nopal o *higuera de Indias*". Después veremos que posiblemente ni siquiera es antigua la voz CHUMBO como indicativa y sustitutiva de TUNA y otro tanto sucede con CHUMBERA.

Es interesante conocer e insistir, que TUNA es el nombre que a estas frutas le daban los aborígenes de Haití, voz que nosotros llevamos a España y a los territorios de América que íbamos descubriendo y poblando, en muchos de los cuales quedó como propia y *española,* sustituyendo a la indígena del lugar [9]. Así nos lo dice Fr. Bartolomé [10]: "Otras heredades tenian de las tunas blancas que hay en la Nueva España, que en aquella lengua se llama mochite [11] fruta fresquisima, sabrosa y excelente. Llámolas tunas porque de aquella hechura y del mismo árbol y con las mismas espinas por de fuera las hay en esta Española, salvo lo de dentro comestible de aquellas es blanco y más suave, y lo destas es morado,"... Por eso Pedro Mártir de Anglería, que sólo supo de las de Haití, afirma: "La tuna es en todas partes morada" [12].

Y todos los cronistas de la época se expresan de semejante manera, demostrando que no conocían esta fruta y por lo tanto, hay que suponer que tampoco la había en Marruecos, porque hubiese pasado a la Península mucho antes del Descubrimiento.

Una prueba evidente del desconocimiento absoluto que tenía nuestra gente de esta fruta, nos la da Bernal Díaz del Castillo. Estamos en el asedio de la Gran Tenochtitlán; no tienen que comer los españoles y dice Bernal: "y con sed y hambre que traian, comian algunos como cardos, que algunos soldados se les dañaron las lenguas y la boca" [13]. Eran tunas, a las que todavía, no habíamos aprendido a quitarles el pellejo y se espinaron lengua, paladar y labios. Estas tunas les sirvieron de gran mantenimiento durante todo el tiempo que duró el sitio y el mismo Bernal Díaz nos da nuevas referencias de ellas: "lo que nos daba la vida eran unos *quelites,* que son unas yerbas que comen los indios... y después tunas, que en aquella sazón vino el tiempo de ellas;" [14]. E insiste: "y cenar de las tortillas que nos traian de Tacuba, y yerbas y tunas quien lo tenia" [15]. Y todavía más adelante, persiste: "...volvimos a nuestro real bien heridos, donde nos curamos con aceite y

---

[9] Los nombres indígenas eran: en Haití, TUNA; en México, NOCHTLI; en Venezuela, COMOHO; en Perú, HUARA; etc.

[10] *Apologética Historia.* Cap. LIX, pág. 153.

[11] El verdadero nombre, es *noxtli* o *nochtli.*

[12] Ob. cit. *Década Segunda.* Lib. IX. Cap. I, pág. 280.

[13] Ob. cit. T. II. Cap. CXLV, pág. 202.

[14] Ob. cit. T. II. Cap. CLI, pág. 240.

[15] Ob. cit. T. II. Cap. CLI, pág. 249.

apretar las heridas con mantas, y comer nuestras tortillas con *ají* y hierbas y tunas,"... [16].

Ni una sola vez nos dice *Chumbos*, pero ni siquiera *noxtlis* que era su nombre en la tierra en que estaban. Como tampoco llama a los pimientos, *pimientos*, (nombre que le dimos *después* en España), ni *chili*, denominación azteca, sino *ají*, como lo aprendió de Haití, donde primero lo vieron y conocieron.

Fr. Bernardino de Sahagún [17], nos describe la *Chumbera* mexicana así: "Hay unos árboles en esta tierra (Nueva España) que llaman *nopalli*, que quiere decir *tunal* o árbol que lleva tunas; es monstruoso ese árbol, el tronco se compone de las hojas, y las ramas se hacen de éstas. Las hojas son anchas y gruesas, tienen mucho zumo y son viscosas, tienen espinas las mismas hojas; la fruta que en estos árboles se hace se llama tuna, son de buen comer, es fruta apreciada,"...

Enumera después diferentes variedades: amarillas,... coloradas, rosadas,... moradas,... "tienen grueso el hollejo". Y concluye: "el nombre propio de tuna es *nochtli*". Y del chumbo y la chumbera, ¿qué? Ni una sola palabra.

Todavía este autor vuelve a describir este *árbol* y su fruta en el mismo Libro, cap. VII, pág. 443. "El árbol que se llama tuna, tiene las hojas gruesas, verdes y espinosas... hácese en este árbol una fruta que se llama tuna,... nacen en las mismas hojas,"...

Y el Dr. Francisco Hernández [18], las estudia.

Nos enseña: "Del NOCHTLI o género de TUNAS. Aunque esta planta que los *haitianos* llaman *tuna*, los mexicanos nochtli, y los antiguos, segun creen algunos erradamente, *opuntia, arbol de tapiz o higo indico*, desde hace muchos años fué conocida y comenzó a extenderse en nuestro Mundo, *causando gran asombro* por su forma monstruosa y por la extraña trabazón de sus hojas gruesas y llenas de espinas... Se distinguen a veces las variedades de tuna por las flores... el *tlatocnochtli*... se distingue además por el tamaño y forma de las hojas... y el *xoconochtli*... Hay en la provincia mexicana, que yo sepa, siete especies de tunas:... *Yztacnochtli*... *coznochtli*... *tlatonochtli o tuna blanca tirando a bermejo*... *tlapalnochtli*... *tzaponochtli*... *zacanochtli o sea tuna herbácea*"...

Las consabidas y obligadas propiedades curativas, vienen luego: "el jugo exprimido de ellas (pencas) y de los frutos extingue de modo notable las

---

[16] Ob. cit. T. II. Cap. CLIII, pág. 276.

[17] *Historia de las Cosas de Nueva España*. T. II. Lib. Undécimo. Cap. VI, pág. 405-406.

[18] *Historia de las Plantas de Nueva España*.

fiebres ardientes, apaga la sed y humedece las entrañas secas... Los frutos comidos con sus semillas retienen el flujo de vientre... Tienen una goma que templa el calor de los riñones y de la orina",... etc., etc., etc.

Tampoco mienta aquí para nada al *chumbo* o la *chumbera* este naturalista de la segunda mitad del siglo XVI.

El P. José de Acosta publica su libro *Historia Natural y Moral de las Indias,* en *Sevilla,* en 1590. De su noticia se deduce indiscutiblemente que no existía esta planta en Andalucía y por ninguna parte aparecen las palabras *modernas Chumbo* y *Chumbera.* Nos dice [19]: "El *tunal* es otro árbol célebre [20] de la Nueva España, si árbol se debe llamar un montón de hojas ó pencas unas sobre otras, y en esto es de la más estrecha hechura que hay árbol, porque nace una hoja, y de aquella otra, y de ésta otra, y asi va hasta el cabo: Salvo que como van saliendo hojas arriba ó á los lados, las de abajo se van engrosando, y llegan cuasi á perder la figura de hoja, y hacer tronco y ramas, y todo él espinoso, áspero y feo, que por eso le llaman en algunas partes cardon. Hay cardones ó tunales domésticos, y *dan una fruta en Indias* [21] muy estimada, que llaman tunas, y son mayores que ciruelas de Fraile buen rato, y así rollizas [22]: abren la cáscara, que es gruesa, y dentro hay carne y granillos como de higos, que tienen muy buen gusto, y son muy dulces, especialmente las blancas, y tienen cierto olor suave: las coloradas no son tan buenas de ordinario".

¿Cree Ud. lector incrédulo que el P. J. de Acosta, en 1590, si hubiese visto en Perú y otros sitios de América, donde estuvo, el olivo y la aceituna, se iba a poner a explicar *en Sevilla a los sevillanos,* qué era y cómo era un olivo y una aceituna con la minucia y los detalles con que lo hace al quererles dar a conocer la tuna y el nopal?

Y perdón mil veces por mi terquedad e insistencia. Nada voy a enseñar al que ya conocía el origen de esta planta y su fruto, pero tengo interés en convencer de la verdad a los amigos que son irreductibles y se obstinan, sin más razón que su capricho, en que el chumbo es de Africa y está en España desde los primeros días de la Creación.

Antes de tratar de estudiar la vejez de las voces *Chumbera* y *Chumbo,*

---

[19] Lib. Cuarto. Cap. XXIII, pág. 383-84.

[20] ¿Por qué es *célebre?* Pues, porque no se conocía. Si en América hubiese existido el *olivo,* al referirse a él no se diría que era *célebre,* sino que era igual o parecido al nuestro.

[21] *La dan en Indias;* si la dieran también en España no haría la advertencia.

[22] ¿Por qué tanta explicación y comparación? Si se conocieran las *tunas* en España, ¿no sería suficiente indicar su nombre? ¡CHUMBOS!... si CHUMBOS se llamaban...

vamos a citar todavía algunos autores y referencias de la tuna que son interesantes.

Francisco López de Gómara [23], nos explica cómo es esta fruta en México: "...nuchtli, que es la fruta que en Cuba y Haiti llaman tunas. El árbol, o mas propiamente cardo, que lleva esta fruta *nuchtli* se llama entre los indios de Culúa, mexicanos, nopal; el cual es casi todo hojas algo redondas, un palmo muchas, un pie largas, un dedo gordas y dos, o más o menos, según donde nacen. Tiene muchas espinas dañosas y enconadas. Plantase, y va creciendo de una hoja en otra"...

Y como los demás cronistas, encuentra que "La fruta *nuchtli* es a manera de higos, que asi tiene los granillos y el hollejo delgado"... Menciona las diferentes clases y colores ya conocidos y se refiere también a las bromas y burlas que ocasionan a los novatos comer tuna colorada. Tampoco dice este autor nada que pueda suponer que hubiese tunas, en su tiempo, en Andalucía, por lo menos, las suficientes para que fuesen populares y dieran lugar a una fácil comparación. Las voces *Chumbo* y *Chumbera,* no aparecen. La primera edición de su obra es de Zaragoza, año 1552.

Casi un siglo después, 1648, Tomás Gage edita en Londres su libro sobre su viaje a las Indias [24]. Ha pasado, en su regreso a Inglaterra, por Andalucía. Llega, embarcado, a Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, el 28 de noviembre de 1637 [25]. Puede haber visto ya en ella las tunas. Nos lo relata así: "EL HIGO DE PALA O HIGO CHUMBO, que los mexicanos llaman *nuchtli* y por el cual dicen algunos dieron el nombre de *Tenuchtitlán* a aquella ciudad, es conocido en toda la América y aún en España"... (Primera parte, Cap. Veintidós, pág. 145).

¿Cómo dice la obra original, escrita en inglés? Porque no existiendo esta fruta en Inglaterra, ni por lo tanto una *voz inglesa* que la denominara, tuvo necesariamente que poner los nombres con que se conocía en América. ¿Escribió *chumbo?* No creo, porque eso equivaldría a reconocer que en algún lugar de Indias así se llamaban y nadie lo ha dicho.

¿Aprendió este nombre en los NUEVE días que estuvo en España (Sanlúcar) de paso para Inglaterra? ¿Lo prefirió al indígena, TUNA?

Todas estas dudas, ya lo sé, se disiparían viendo la edición inglesa de 1648, pero no he podido tener esta suerte. Una nota del PREFACIO de la obra que examinamos, dice que la traducción es de la edición francesa de 1695. Es decir NOS quedamos sin saber si ya en 1695, en Andalucía, a la TUNA se

---

[23] *Historia de la Conquista de México.* T. I. Cap. LXXVIII, págs. 232-233.

[24] *Los viajes de Tomás Gage a la Nueva España.* Ob. cit. Primera parte. Cap. Veintidós, pág. 145-146.

[25] Ibidem. Cuarta parte. Cap. quince. pág. 491.

le llamaba CHUMBO. La Real Academia nos va a ayudar a disipar esta incertidumbre, como veremos más adelante.

Pero hay que agregar una observación interesante. El mismo Tomás Gage, en su obra, edición que estudiamos, Segunda Parte, Capítulo Dieciséis, pág. 257, nombra a la JÍCARA de chocolate que envenenó al obispo de Chiapas, (ver nuestro Cap. XIII del Lib. II) POCILLO: "habiéndole suministrado el veneno en un *pocillo* de chocolate"... y POCILLO en 1648, en castellano, no era otra cosa que diminutivo de POZO. La taza en que se servía el chocolate se llamaba siempre, a imitación azteca, JÍCARA. El *traductor* dice POCILLO, COMO dice CHUMBO, sin que, seguramente, emplee Gage estas palabras que tendría que poner en ESPAÑOL en su obra.

Pero de pronto, el factor *inesperado* influye de nuevo en mi estudio. Ya para entrar en prensa este trabajo, la Divina Providencia viene en nuestro socorro para ayudarnos a descifrar este enigma de los *chumbos* de Gage. En efecto: la *Suerte,* caprichosa y recatada señora que otorga sus favores cuando menos se esperan, puso en mis manos dos volúmenes preciosos que dormían, escondiditos, su sueño silencioso de siglos, en una estantería de la biblioteca de mi buen amigo Carlos Orvañanos, cuya caballerosidad traspasa como flecha disparada por hábil arquero, las ruindades de estos tiempos atómicos para ponerse a tono con los menos explosivos, pero más brillantes de la edición de *su* libro. Tomé la obra y leí su título:

"Nouvelle Relation Contenant LES VOYAGES DE THOMAS GAGE dans la Nouvelle Espagne, ses diverses avantures, et son retour par la Province de Nicaragua, jusque a la Havane... Avec figures. Quatrième Edition revue et corrigée.—A AMSTERDAM, chez Paul Marret, dans le Beurs-straat, proche le Dam, a la Renommée. M.DCCXX".

¡¡ALELUYA!! No habíamos conseguido la edición inglesa que deseábamos, ni siquiera la francesa de 1695 de donde había sido traducida la edición española que estudiábamos, pero teníamos en las manos la cuarta edición francesa, de venticinco años después (1720) que nos sacaría de dudas... En efecto: En el T. I., "première Partie, Chap. XXII, p. 195", dice:

"Le fruit qu'on appelle *Nuchtli,* dont quelques-uns disent que cette ville s'appelle Tenuchtlitan, est connu presque par toute l'Amérique, et il y en a même en Espagne"... [26].

NADA DE CHUMBO. El *Nuchtli* o Nochtli, TUNA EN MEXICANO, "se conoce en casi toda América, y hasta en España"... pero no el CHUMBO, sino el *Nuchtli.*

Recalcando y machacando. Tomás Gage, *como era de suponer, jamás*

[26] Traducción: "El fruto que llaman *Nuchtli,* de donde algunos dicen se llama esta ciudad *Tenuchtlitán,* es conocido en casi toda América, y hay hasta en España".

escribió CHUMBO, voz que desconocía y probablemente sucedía igual en toda España, por ese tiempo. El CHUMBO de Gage es la traducción MODERNA del SU NUCHTLI. Pero no hay que confundir el México de 1648 con el de 1948.

En esta misma obra, Segunda Parte, Cap. XVI, pág. 369, se lee:

"un verre de chocolate qui l'avoit empoisonné".

No hay, pues, tal POCILLO. El traductor, interpreta *verre,* vaso, por *pocillo,* y hace bien, porque en España el chocolate no se toma, ni se tomaba en *vaso* sino en *taza,* que se llamó y se llama, por su forma y origen, *jícara* y, *después,* pocillo. Pero esta libertad, no quiere decir que Gage escribiera *pocillo,* como tampoco escribió, ni conoció CHUMBO, aunque *Nuchtli,* sea lo que HOY conocemos por *higo chumbo.*

Gage, en su obra, enumera y describe, como los demás autores de la época que se ocupan de esta planta, diferentes tipos y entre ellos: "una especie colorada que no merece el mismo aprecio que las demás, a pesar de no tener mal gusto; pero da color de sangre, no solamente a la boca y la ropa del que la come, sino a la orina".

Tal vez por estos motivos no se trajo esta variedad a España ni se produce en ella, que yo sepa.

Sin embargo, en América seguían las bromas con la fruta nueva. "Los españoles se valen de esa fruta para hacer burlas a los extranjeros. Cuando quieren dar un chasco, toman media docena de higos chumbos [27] y los restregan con una servilleta, donde dejan sus punchas (espinas) casi imperceptibles. Luego se la ponen delante del que quieren embromar, y cuando el incauto se limpia con ella la boca, esas punchas se clavan a los labios como si los cosieran y no es fácil hablar, hasta que a fuerza de restregarse y lavarse, se van cayendo poco a poco".

Pero se da el caso curioso, muy digno de tomarse en cuenta, que el "Diccionario de la Lengua Castellana" editado en Madrid, por la Real Academia Española, años 1726-1739, IGNORA las voces CHUMBO, CHUMBERA, HIGO CHUMBO e HIGUERA CHUMBA, que no incluye en esta edición e inserta las de TUNA e HIGUERA DE TUNA, O DE LA INDIA. Veamos cómo las define.

"HIGUERA DE TUNA, O DE LA INDIA [28].—Planta mui comun en Africa, de donde pasó a España, y se halla en abundancia en las costas de Andalucia, y particularmente en Gibraltar, Cádiz y las Algeciras. Es mui parecida a la

[27] En la edición francesa de 1720, que comparamos, dice: "Les Espagnols se servent de ces fruits por faire pièce aux étrangers;"... No nombra para nada la voz CHUMBO. *Ces Fruits,* se refiere a los *Nuchtli* que, en castellano MODERNO, como hemos dicho es el CHUMBO, pero NO en el castellano del XVII, cuando esta palabra NO EXISTE.

[28] ¿Por qué *de la India* si luego afirma que "de Africa pasó a España"?

PITA [29], y luego que sale de la tierra el tronco, empieza a echar unas hojas de la misma hechura y tamaño de una pala de jugar á la pelota, mui unidas unas con otras, y del grossor de dos dedos, llenas todas de púas mui agudas. Produce el fruto pegado a la hoja, que es una especie de higo de figura de barrilillo todo lleno por de fuera de púas mui sutiles, el qual es verde, y en llegando á su perfecta maduréz es dorado: para comerse se abre con un cuchillo, y quitada esta primera corteza, se encuentra la fruta, que es dulcisima y toda granujósa, y en sumo grado refrigerante. Sirve esta planta para cercar las heredádes y huertas, porque sus hojas y sus puntas la hacen mas impenetrable que las tapias mas fuertes. En otras partes la llaman Higuera de pala. Lat. *Opuntia. Tuna.* Palla de Lag. Diose. lib. I. cap. 145. De pocos años aca se halla en Italia una planta llamada *Higuera de la India,* la qual en lugar de ramas, produce unas hojas á manéra de palas, mui anchas y gruessas, armada de sutiles espinas" [30].

"TUNA.—f. f. El fruto de la higuera de Indias: y tambien se llama assi el mismo arbol. Lat. *Ficus Indica,* Hist. Ind. lib. 4, cap. 23. Dán una fruta en Indias mui estimada, que llaman *tunas,* y son mayores que ciruelas de Fraile buen rato, y asi rollizas". (Copia al P. Acosta).

E incluye después la acepción bien española: "TUNA.—Se llama tambien la vida holgazana, libre y vagamunda. Lat. Vita vaga". No se emplea todavía para designar la *Estudiantina.*

Y después: "TUNAL.—f. m. Lo mismo que Tuna arbol. Acst. Hist. Ind. lib. 4 cap. 23. El *tunal* es otro arbol celebre de la Nueva España; si arbol se debe llamar un monton de hojas ó pencas unas sobre otras". (Sigue copiando, literalmente, al P. J. Acosta).

Tampoco llegó, hasta esta fecha, a la Real Academia, la palabra NOPAL, que era como se llamaba, *de siempre,* al *árbol* TUNA, en la Nueva España.

Si en 1726 se hubiese llamado en España a la TUNA, CHUMBO y al NOPAL CHUMBERA, no veo la razón para que la Real Academia excluya estas palabras de su léxico, y copie a los cronistas de Indias para definirlas.

---

[29] De esta comparación podríamos deducir, que en 1726-1739, las autoridades de la Real Academia no sabían mucho de la Tuna, el Nopal, el Chumbo, las Chumberas y la PITA. De esta última, que compara la HIGUERA DE TUNA, dice: "PITA, f.f. Planta que vino de Indias, algo semejante a la higuera de tuna. (¿En que verá el parecido?) Arroja del tronco unas hojas largas y gruesas, que rematan en una punta mui aguda y dura, y dentro de ellas se cria una especie de hierba (?), de la cual seca se hace el hilo que llaman de pita. Lat. Herba indica sic dicta". Este hilo en México, se llama ixtle. Pero, seca la penca, no hay quien le saque un hilo. Para extraerle los hilos, es, precisamente necesario, que esté verde.

[30] ¿No es raro que "de pocos años aca se halla en Italia higueras de la India", estando tan cerca de Africa, de donde debió pasar, *como a España,* muchos antes, si allí las hubiera habido?

Pero hay más: Serafín Estébanez Calderón, nacido en Málaga en 1799 y muerto en Madrid en 1867, conocido con el seudónimo de *El Solitario,* uno de los primeros escritores del siglo pasado, en ESCENAS ANDALUZAS [31], donde "reproduce los personajes y cuadros (malagueños) con verdadera maestría", en el capítulo *La rifa andaluza,* dice: ..."el rico sabor del higo *nopal* o *tuno,* fruto casi peculiar de la Andalucía". *Un malagueño castizo que no mienta al higo chumbo,* EN MÁLAGA, *y le nombra "higo nopal o tuno"* ¡No¡ es esto raro! ¿Desde cuándo entonces se llama en Andalucía, en España, CHUMBO a la TUNA?

Los más antiguos viajeros que han conocido y descrito España, sus frutos, riquezas y costumbres, nada han dicho jamás de la existencia de una fruta que se parezca al *higo chumbo,* ni han escrito este nombre [32].

Mohamed-Al-Edrisi, visita la Península en la primera mitad del siglo XII; recorre toda Andalucía y de Málaga cuenta que "es una ciudad hermosa, muy poblada y muy vasta... El terreno de sus inmediaciones está plantado de higueras, que producen frutos conocidos con el nombre de higos de Raya, que se envían a Egipto, Siria, al Irac y aun hasta la India; son de excelente calidad" [33].

Estos higos, no son confundibles con los CHUMBOS, porque estos últimos, no pueden exportarse hasta tan lejos con los medios que para ello existían entonces y además, "llevan el nombre de higos de Raya, porque Málaga es la capital de la provincia de Raya" [34]. Es decir: como hoy diríamos, por su fama, *higos de Fraga* o *higos de Esmirna.*

IBN BATUTAH, en la primera mitad del siglo XIV, recorre Andalucía. Nos da noticias de sus riquezas, de sus campos, de sus huertos... no mienta el HIGO CHUMBO, no describe ninguna fruta que se le parezca. Habla también de Málaga: "Salud, ¡Oh Málaga! ¡Qué de higos produces! Por tu causa los navíos van de ellos cargados" [35]. Es todo lo que dice *del higo* y no creo que podamos confundirlo con el CHUMBO.

ABD AL-BASIT, es otro *turista,* egipcio, que recorre Andalucía en el siglo XV. "El 10 yumadá I (29 diciembre 1465) sale de Málaga a lomos de

---

[31] Colección Austral. Espasa-Calpe Argentina, S. A. Buenos Aires. México, pág. 9.

[32] Léase a Julio César, *Los Comentarios;* a Estrabón en sus minuciosas noticias de la flora Ibérica, S. I. a. de J. C.; a Rufo Festo Avieno, S. IV.; a Juan de Gorz, S. X.; a Américo Picaud, 1143; ninguno cita ni describe el CHUMBO.

[33] *Viajes de extranjeros por España y Portugal.* Aguilar, S. A. de Ediciones. Madrid. 1952, pág. 198.

[34] Ibidem, pág. 200.

[35] Ibidem, pág. 229.

mulo a la vuelta de Granada". Nos habla de la abundancia de higos *secos,* de uvas, de pasas, de almendras... NADA DE CHUMBOS [36].

¿Todavía habrá quien defienda la teoría de que el CHUMBO existía en España antes del descubrimiento de América?

Münzer, 1494, pasea por toda la Península; observador genial, señala y reseña cuanto ve de extraordinario en España. No nombra, ni describe fruto alguno que se pueda confundir, ni menos identificar con el higo *chumbo,* y es evidente que, de haberlos visto, hubiese llamado su atención poderosamente.

Razonando, debemos admitir, que, si en España se conocía la TUNA antes del Descubrimiento, TENDRÍA FORZOSAMENTE que tener un nombre con el que se le denominara. Admitamos que este fuera CHUMBO. Entonces, ¿por qué lo ignora la Academia en 1726-1739, no incluyéndolo en su Diccionario y no desconociendo la fruta, le llama TUNA, que es voz *haitiana* y no española? ¿Y por qué Estébanez Calderón tampoco la emplea y coincide con la Academia?

Y, unas meditaciones o reflexiones más, antes de terminar. Yo no sé, ni adivino, ni sospecho, qué relación puedan tener la palabra CHUMBO y la fruta que designa, *en castellano,* con la misma voz y otras parecidas que se usan en América y parecen de origen autóctono de este continente, pero que existe un parentesco entre ellas, es evidente. Por curiosidad vamos a copiar lo que dice el Diccionario General de Americanismos, de Francisco J. Santamaría [37].

"CHUMBA. f. Variante boliviana de *chumbe,* en el sentido de refajo o de faja del tipoy.—2. En Bolivia y Chile, la bleda o sulfuro de zinc".

"CHUMBAR. tr. En Colombia, fajar, envolver a las criaturas. De uso fam.—2. En Bolivia, echar una perdigonada".

"CHUMBE. (Del quichua *chumpi,* faja) m. En Colombia y Venezuela, faja ancha con la que la india ciñe el tipoy a la cintura. Lo mismo en Argentina. Se dice también maure.—2. En Venezuela, por extensión, refajo.—3. Faja angosta, tejida de algodón, que hace oficio de talabarte para llevar el sable, o de correa para afianzar la manta o la alforja en el arzón de la silla de montar. A las veces también *chumbo.*—4. En Colombia, faja, que sirve para ceñir a las criaturas después de empañarlas.—5. Chumpipe.—Var.: *chumba, chumbo*".

"CHUMBERA. f. Higuera chumba, planta, de origen mejicano, naturalizada en España y en el Norte de Africa". Aquí cabe preguntar: ¿Por qué de origen mejicano? Los Conquistadores la conocieron en Haiti, en 1492. ¡29

[36] Ibidem, pág. 254.

[37] Editorial Pedro Robredo. México, D. F. 1942.

años antes! de la conquista de la Gran Tenochtitlán. Que las había en México, es indiscutible, pero que éste sea su país de origen sí se puede discutir: CHUMBERA como designación de NOPAL no creo que sea voz americana ni conozco que, en tal sentido, se haya utilizado nunca.

"CHUMBO. m. Variante común de CHUMBE, en Colombia y Venezuela. —2. En Bolivia, munición perdigonera.—3. En el norte argentino (Salta), vulgarmente, golpe en el rostro.—(En las aceps. boliviana y argentina tal vez provenga del port., idioma en el cual esta voz vale bala, y sign. además, pedazo muy pequeño, o hinchazón notable)".

Lector: ¿No será CHUMBO palabra americana, como la fruta, aunque no sea la que la designe en ninguna de las lenguas indígenas? A mí, francamente, me *cautiva* eso de *munición perdigonera* y hasta lo de *vale bala,* port. ¿Qué otra cosa es un CHUMBO que una *bolsa de munición perdigonera*? Y en mi tierra sobra ingenio para bautizar las cosas...

Cuando se monda un *chumbo,* para comerlo, se empieza por rebanarle los extremos. Después se le da a la cáscara un corte longitudinal y sale el pellejo, *una faja ancha,* como la de "la india (que) ciñe (su) tipoy a la cintura".

Y entre *esta "faja", ...una perdigonada, la munición perdigonera,* y hasta la *bala* y el chichón, *hinchazón notable,* debemos buscar el origen de *nuestro* discutido CHUMBO, no en Münzer o Gage que no lo escribieron, ni lo conocieron jamás. Y eso, sin recurrir a la desacreditada etimología, sino a la lógica, tal vez, más desacreditada todavía... pero más amable.

Capítulo XX

EL AGUACATE

Fr. Bartolomé de Las Casas [1], nos cuenta, hablándonos de Santo Domingo: "los que llaman en lengua mexicana aguacates, que son (propiamente) a las peras de nuestra Castilla en hechura y color muy semejantes"...

Y Fernández de Oviedo [2], asegura que "En Tierra Firme hay unos árboles que se llaman perales, que son como los de España... [3], con queso saben muy bien estas peras, y cógense temprano, antes que maduren, y guárdanlas, y después de cogidas, se sazonan"...

Y el mismo autor, en su Historia General, T. I. Lib. IX, Cap. XXIII pág. 353, dice: "En la gobernación de Castilla del Oro en las Sierras de Capira é en la tierra del caçique de Juanaga, é en otras partes de la lengua de Cueva, hay unos árboles hermosos é grandes que los Chripstianos llaman perales"... siguiendo la costumbre disparatada de designar caprichosamente, productos naturales y *desconocidos,* americanos, con nombres castellanos, tan lejos de la realidad que pretenden fijar.

Estas *peras* no son otra cosa que aguacates, aunque los que describe en este capítulo más bien parecen de la variedad *paguas,* porque al especificarlos, dice: "el cuero es tan gordo como de un borçeguí de cordoban, é la carnosidad de dentro no es mas gruesa que una pluma de escribir de un ansaron... é el cuesco es grande que ocupa todo lo demas... son tan grandes estas peras como las peras grandes vinosas de España... E desque estan maduras, fáçilmente se dexa cortar aquella corteça que tiene... é lo que queda de comer paresçe manteca é es un gentil manjar... Con queso sabe muy bien estas peras".

---

[1] **Apologética. Cap. LIX, pág. 152.**

[2] **Sumario. Cap. LXXII, pág. 215-216.**

[3] **Es otro ejemplo de denominación arbitraria.**

Fr. Bernardino de Sahagún [4], al hablarnos "De las comidas que usaban los Señores", se refiere al "*ooacatl*, una cierta fruta".

¿Cuándo fué esta fruta a España? No sé. En mi niñez, mucho antes de venir a este país, la gustaba como se come en México, y con vino de jerez y azúcar, en la hacienda de mi tío Enrique Heredia, llamada la Cónsula, a unos 10 Kmts., de Málaga, en el pueblo de Churriana, donde había muchos árboles de aguacate, que producían una fruta exquisita. En esta hermosa finca, también se daban las chirimoyas.

Aguacates se producen igualmente, en la provincia de Granada y otros lugares del litoral mediterráneo español.

¿De dónde fueron? Probablemente, de México, o tal vez de Cuba o Puerto Rico.

El aguacate no es una fruta popular en España, por su poca producción, pero se vende en las fruterías de lujo de Madrid y otras capitales. Antes de la guerra civil, según la época, su precio por unidad, era de una a cuatro pesetas. Avidamente los buscaban y consumían la clientela hispanoamericana e indiana.

[4] Ob. cit. T. II. Lib. Octavo. Cap. XIII, pág. 68. Dice además este mismo autor: Hauacatl. La especie grande llámase Tlacocatahuacatl y la pequeña Quilahuacatl.

Capítulo XXI

CHIRIMOYAS Y MANGOS

La chirimoya [1] fué de América a España y en ella se da produciendo magníficos y sabrosos ejemplares. En Andalucía, sobre todo en Málaga, y, tengo entendido que también en levante, se recolectan en abundancia y se exportan al resto de España y algunos países de Europa. En la Cónsula, las arranqué muchas veces de sus árboles, para envolverlas en papel de periódico y meterlas en canastos llenos de paja, para que maduraran en Sevilla, donde no las había, y las llevaban mis padres, para regalo de nuestro paladar y delicia de nuestra golosa infancia. Hoy día se venden, en su época, en todas las fruterías de Madrid y otras capitales españolas.

No recuerdo que entonces hubiese mangos en España. Yo no los vi nunca. En mi último viaje a la patria, contemplé en las buenas fruterías de Madrid, unos mangos chiquitos, de los vulgares de México, que pensé vendrían de Canarias. Ni los compré ni los probé. Conociendo los dulcísimos de *Manila* no se me antojaban. La casualidad ha hecho que me entere que estos mangos no debían ser de Canarias, sino de la provincia de Málaga, donde tantas frutas tropicales se producen. En efecto: en el *Mundo Hispánico* de diciembre de 1951, No. 45, en artículo de José de las Cuevas, denominado *Los dulces de Málaga,* (se refiere a los vinos) leo: "En la provincia, por Torrox, sobre todo en Frigiliana, tenemos un vino bermejo agridulce y crudo, entre los chirimoyales y los huevos amarillos de los mangos que saben a gra-

[1] El nombre de esta fruta procede de la lengua Quiché. Los antiguos mexicanos la llamaban Zacualtzapotl, la consideraban entre el género de las Tzapotaceas o Zapotes. (F. Gómez de Orozco. Apuntes).

nizada de limón. Los cortadores de la caña de azúcar lo beben en verano como espuela de la cultura mediterránea en medio del paisaje tropical".

Hay, pues, mangos americanos, en la provincia de Málaga y la anterior descripción más parece la de una escena campera ecuatorial que europea, que, el clima delicioso y suave de mi patria chica, permite vivir y disfrutar.

Capítulo XXII

EL PAVO

La voz PAVO es antigua en España. Se aplicaba al PAVÓN o PAVO REAL.

Ya don Enrique de Villena nos habla de él en ARTE CISORIA. En el Capítulo Séptimo, "Do fabla del tajo de las aves comestibles", en su página 47, dice: "Pues exordiando del pauon, el qual asado comun mente comerlo es costumbre, e algunas veces por fiestas en conbites, con su cola, sin gela quitar, conceruandola e guardandola de socarrar en paños mojados enbuelta".

Y Felipe-Benicio Navarro [1] nos documenta ampliamente sobre la aparición de este animal en Europa y su utilización, desde las épocas más remotas hasta la aparición del PAVO americano que lo desplaza de las mesas reales y de grandes señores y alcanza las más modestas por lo menos, en las fiestas de Navidad y Año Nuevo, como símbolo de democracia, alegría y unión familiar.

Es una historia atrayente y simpática esta del pavo real, pero que no entra en nuestro propósito, puesto que, si bien vino de Europa a América, no fué para comerlo, sino para adorno de jardines particulares, o exhibición en parques zoológicos. Y conste que no he incluido a este animal entre los que trajo España a América, pero vino, por españoles traído, *por grandeza,* en las carabelas de Sevilla, dice Fernández de Oviedo y, en la misma pág., nos entera de lo que costaba, en aquellos felices tiempos, uno de estos presumidos animales: "Vale un pavo de estos un ducado, y a veces un castellano o peso de oro, que es tanto como en España un real para lo gastar". Siempre fué más cara América que España, porque el costo está en proporción con lo que se gana.

Voy, sin embargo, a hacer una excepción, copiando de la página 194 [2] del *Arte Cisoria* la presentación de un plato tan fastuoso y regio, como correspon-

---

[1] Ob. cit. Apéndice. Cap. VII, págs. 190 y sigs.

[2] Cap. VII, (b).—Ibidem.

día a los palacios que lo consumían y a la misma egregia prestancia y gallardía del lindo animal. Al describirnos estos magníficos y suntuosos festines, nos dice: "En suma, no se daba banquete de gala en que no figurase como el más distinguido manjar. En estas ocasiones acostumbrábase servir asado, entero y hasta con sus plumas y cola como dice detalladamente don Enrique en el pasaje á que se refiere este apéndice [3]. Lo de conservarle las plumas se conseguía desollándole con mucho tiento. Después de asado, con las precauciones que el autor del ARTE CISORIA ya indica, se le volvía á poner la piel, se cosía y se le atusaban las plumas y armaba la cola". Es indiscutible que esta vistosa ave así dispuesta, sobre amplia fuente de plata u oro, presentaría un aspecto deslumbrador y solemne y un serio problema al encargado de trincharlo y servirlo, ya sin plumas, y con salsa en cada plato de cada comensal. Dos obras de arte: la primera, prepararlo; la segunda, deshacerlo...

De estos pavos reales, como de cuanto poseíamos en España, ya lo hemos indicado, se trajeron también a América, pero no dieron resultado. Fernández de Oviedo, en su Historia General y Natural, T. I. Lib. XIV, Cap. III, página 443, nos entera que "Hánse traydo algunos pavos de los de Castilla; pero no se haçen ni multiplican bien, como en España". También cita al pavo el Arcipreste de Hita cuando nos habla "De la pelea que ovo don Carnal con la Quaresma" [3]:

"El pulpo á los pavones *non les dava vagar,*
Ni aún á los faysanes non dexava bolar,"

Fr. Bartolomé de Las Casas [4] es uno de los primeros que nos habla del pavo americano o guajolote. Se refiere a la expedición de Francisco Hernández: estamos en Campeche: "...el Rey o señor del pueblo ó de la tierra mostró con verlos (a los españoles) gran contentamiento; mandandoles traer de comer, trujéronles mucho de su pan de maiz, mucha carne de venado, muchas liebres, perdices, tórtolas, *gallinas muchas de las de papada* no menos y quizá más excelentes que pavos (se refiere a los *pavos* reales), frutas y otras cosas"...

Fernández de Oviedo [5] menciona un PAVO de Tierra-Firme que no es, precisamente, el que hoy conocemos por tal: "Hay unos pavos rubios y otros negros, y las colas tiénenlas de la hechura de las pavas de España... y los unos y los otros tienen sobre la cabeza una hermosa cresta o penacho, de plu-

[3] Ob. cit. pág. 129. El subrayado es mío.

[4] Hist. de las Indias. Lib. III. Cap. XCVIII, pág. 361. Los subrayados son míos.

[5] Sumario. Cap. XXXVI, págs. 172-173.

mas bermejas el que es bermejo, y negras el que es negro, y son de mejor comer que los de España. Estos pavos son salvajes, y algunos hay domésticos en las casas, que los toman pequeños. Los ballesteros matan muchos de ellos, porque los hay en mucha cantidad". Probablemente se trate del que en Guatemala se llama PAVA DEL PETEN (*Maleagris ocellata*), de menor tamaño que el guajolote, pero de exquisito comer.

Más adelante [6], hace una perfecta descripción del pavo mexicano, el guajolote, que es el que hoy se conoce con el nombre de PAVO y se ha extendido por todo el mundo, aunque en estado salvaje, que yo sepa, sólo se conserva en este país. Dice: "Otros pavos mayores y mejores de sabor y más hermosos se han hallado en la Nueva España, de los cuales han pasado muchos a las islas y a Castilla del Oro, y se crian domésticamente en poder de los cristianos, de aquestos las hembras son feas y los machos hermosos, y muy a menudo hacen la rueda, aunque no tienen tan gran cola ni tan hermosa como los de España (siempre se refiere al pavo real); pero en todo lo al [7] de su plumaje son muy hermosos. Tienen el cuello y la cabeza cubierto de una carnosidad sin pluma, la cual a menudo mudan de diversas colores, cuando se les antoja, en especial cuando hacen la rueda la tornan muy bermeja, y cuando la dejan de hacer la vuelven como amarilla y de otras colores, y como denegrido, hacia color parda y blanca, algunas veces; y en la frente sobre el pico tiene el pavo un pezón corto, el cual cuando hace la rueda le alarga o le crece más de un palmo; y de la mitad de los pechos le nace y tiene una vedija de cerdas tan gruesa como un dedo, y aquellas cerdas ni más ni menos que las de la cola de un caballo, muy negras, y luengas más de un palmo. La carne de estos pavos es muy buena, y sin comparación, mejor y más tierna que la de los pavos de España". No puede hacerse una descripción más perfecta y detallada del guajolote.

Pedro Mártir [8] relatando las exploraciones de Alfonso Niño por el Golfo de Paria, 1499-1500, por Cumana, Manacapana, Curiana... nos entera que "En los bosques revoloteaban a cada paso los pavos (mas no pintados y de varios colores, pues el macho se diferencia poco de la hembra)"... Y en el Darién [9], "...se crían faisanes, pavos, pero no de colores"...

¿Son realmente *pavos, guajolotes,* o son del género de las *pavas del Petén*? No sabemos.

Hernán Cortés, en sus Cartas de Relación [10] también dice que en Mé-

---

[6] Ibidem, pág. 173-174.

[7] Al equivale a demás.

[8] Décadas. *Primera Década Oceánica.* Lib. VIII, Cap. I, pág. 82.
Ibidem. *Década Segunda.* Lib. IX. Cap. III, pág. 184.

[10] *Primera Carta de Relación.* T. I, pág. 29. España-Madrid.

xico "crían muchas gallinas como las de Tierra Firme, que son tan grandes como pavos". Hago la misma pregunta anterior.

Fr. B. de Sahagún [11] nos da estos interesantes datos: "Las gallinas y los gallos de esta tierra se llaman *totollin,* son aves domésticas y conocidas... son de muy buen comer, y es la mejor carne de todas las aves... y son de diversos colores, unos blancos, otros rojos, otros negros, y otros pardos; los machos se llaman *huexólotl,* tienen gran papada... y unos corales colorados *texcates,* la cabeza de un azul especial; cuando se enoja es sejijunto, tiene un pico de carne que le cuelga sobre el otro, bufa, hínchase o enerizase"...

Después, nos revela de una manera cruda, ciertas propiedades que los indios atribuían a este *pico de carne y blandujo,* eficaz, para determinadas venganzas o maldades, puesto que ejercía un poder maléfico-fisiológico, definido, en ciertos casos de erotismo. Bastaba hacérselo *comer o beber* a los que se quería hacer víctima de este maleficio.

Por último, el Inca Garcilazo [12] nos entera que a su país, Perú, llevamos, como a Europa, la exquisita ave: "Con las Gallinas y Palomas, que los Españoles llevaron de España al Perú, podemos decir, que tambien llevaron los Pabos de Tierra de México, que antes dellos tampoco los avia en mi tierra".

Y así íbamos intercambiando productos y riquezas.

Cervantes hace alusión al pavo, *gallipavos,* en la contestación que Sancho da a Don Quijote en el Cap. XI, primera parte: "De lo que sucedió a don Quijote con unos cabreros". Dice: "Y aún, si va á decir verdad, mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que gallipavos de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme á menudo, no estornudar ni toser si me viene gana, ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo".

¡Qué razón tenía Sancho!

[11] Ob. cit. T. II, Lib. Undécimo. Cap. II, pág. 366.

[12] *Comentarios Reales.* T. I. Lib. Nono. Cap. XXIII, pág. 332.

Capítulo XXIII

XULOS, GUAMINIQUINAJES, ITZUINTLIS Y CHONOS

Ya hemos dicho que en América había perros aborígenes, distintos a los europeos. Veamos ahora sus características, usos y algunos nombres indígenas.

El 6 de noviembre de 1492, Colón los vió en Cuba: "bestias de cuatro pies no vieron, salvo perros que no ladran" [1].

Las Casas, también dice que hay abundancia de ellos, "pero que no ladran" [2].

El mismo autor [3], hablándonos de Cuba, nos manifiesta, que había en la isla una "caza harto provechosa y abundante, que los indios nombraban guaminiquinajes; estos eran tan grandes como perrillos de halda, tenían muy sabrosa carne, y, como dije, había de ellos grande abundancia... Después que hobo puercos de los nuestros los acabaron todos". Y agrega: "...eran los guaminiquinajes, que arriba en el Cap. 46 dijimos, que eran unos animales como perrillos muy buenos de comer que había muchos solo en aquella isla de Cuba". (Hist. de las Indias. Lib. I. Cap. XLVII, p. 243).

Fr. Bartolomé, en la Apologética Historia, repite: "Tenían unos perrillos chequitos como los que decimos de halda, mudos, que no ladraban sino gruñian, y estos no servian sino para los comer" [4].

Otra vez Las Casas, hablándonos de los mercados de la ciudad de México, reitera: "Vendíanse allí liebres, conejos, perrillos que no ladran, sino gruñen, que son buenos, segun dicen, de comer"... [5]. Por lo visto, él no los había probado.

Oviedo [6], confirma estas noticias: "Perros gozques domésticos se halla-

---

[1] M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón,* pág. 60.
[2] *H. de las Indias.* Lib. I. Cap. XLIII, pág. 229.
[3] Ibidem. Lib. III. Cap. XXII, pág. 205.
[4] Cap. X, pág. 26.
[5] *Apologética Historia.* Cap. LXX, pág. 182.
[6] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. V, pág. 390.

ron en aquesta Isla Española y todas las otras islas que están en este golpho pobladas de chripstianos, los cuales criaban los indios en sus casas... y eran estos perros de todas las colores que hay perros en España... Eran todos estos perros aquí en esta é las otras islas mudos, é aunque los apaleasen ni los matassen, no sabian ladrar: algunos gañen ó gimen baxo, quando les haçen mal. Los españoles que vinieron con el almirante primero, en el segundo viaje que hiço á esta isla, se comieron todos estos perros, porque morían de hambre é no tenian que comer; pero manjar es para no desecharle los que le tienen en costumbre. En la Tierra-Firme, en muchas partes della, é en la Nueva España, los hay en grand cantidad"... En una ocasión, dice, "llegué donde çiertos amigos comian de uno muy gordo, (fué en la gobernación de Nicaragua) é muy bien assado é untado é lardado é con·ajos, é no me supo mal".

"En aquella provinçia de Nicaragua hablan la misma lengua que en la Nueva España, é al perro llaman xulo y destos xulos crian muchos; y quando alguna fiesta principal se haçe entre indios, comen estos perros por el mas presçioso é mejor manjar de todos"... [7].

Al hablar de Hernando de Soto en la Florida, el mismo Oviedo [8], nos dice que también allí había *xulos,* porque cuando en Xuala, le solicitó aquel conquistador al cacique ayuda, el jefe indio "les dió a los chripstianos quanto le pidieron; tamemes, mahiz, perrillos, petacas y cuanto tenía". Lo que demuestra que en todas partes, de la América conocida hasta entonces, había y se comían, estos animalitos.

Bernal Díaz del Castillo [9], nos da varias referencias de estos perrillos en México. Al entrar por primera vez en Tlaxcala, después de un *rencuentro,* durmieron "cabe un arroyo... Y tuvimos muy bien de cenar de unos perrillos que ellos crian, puesto que estaban todas las casas despobladas y alzado el hato, y aunque a los perrillos llevaban consigo, de noche se volvían a sus casas, y allí los apañábamos que era harto buen mantenimiento".

En el Cap. siguiente, pág. 242, refiriéndose a las guerras de Tlaxcala, después de la "batalla de Tehuacingo o Tehuacacingo"... "reposamos y cenamos muy bien aquella noche, porque teníamos muchas gallinas (pavos) y perrillos que hubimos en aquellas casas"...

En la contestación que Cortés dió a los que en *Zunpancingo* le proponían, aconsejaban y casi exigían el abandono de la empresa de conquista y regreso a Cuba, dice: ..."y este nuestro real bien abastecido; unas veces ga-

---

[7] Ibidem.

[8] *Hist. Gral. y Nat. de las Indias.* T. I, Lib. XVII. Cap. XXVI, pág. 562.

[9] Ob. cit. T. I, Cap. LXII, pág. 238.

llinas y otras perros, gracias a Dios no nos falta de comer, si tuviésemos sal, que es la mayor falta que al presente tenemos"... [10].

Cuando Cortés salió de Tlaxcala, camino de Tepeaca, llevaba "bastimento para un día, porque las tierras a donde íbamos eran muy pobladas y bien bastecidas de maíz y gallinas y perrillos de la tierra"... [11].

Y cuando D. Hernando, camino de *Tezcuco,* después de recibida la embajada de paz, suplicó a los "capitanes tlaxcaltecas... muy afectuosamente que no hiciesen ningún mal ni les tomasen cosa ninguna en toda la tierra, porque estaban de paz... (la) comida no se les defendia, si era solamente maíz y frijoles y aun gallinas y perrillos, que había mucho, todas las casas llenas de ello" [12].

Estas citas podían repetirse indefinidamente, en lo que toca a la Nueva España, y en diferentes autores, pero creemos que con las transcritas es suficiente. Vamos a ver, por curiosidad, las diferentes razas o especies de estos perrillos mexicanos, que nombra Sahagún, y sus distintos apelativos indígenas.

"Los perros de esta tierra tienen cuatro nombres, llámanse *chichi, itzcuintli,* y *tetlamin* y también *teuitzotl.* Son de diversos colores, hay unos negros, otros blancos, cenicientos, buros, castaños obscuros, morenos, pardos y manchados. Hay algunos grandes, otros medianos, algunos de pelo de lezne, otros de pelo largo; tienen largos hocicos, los dientes agudos y grandes, las orejas cóncavas y pelosas, cabeza grande; son corpulentos, tienen uñas agudas, son mansos y domesticos, acompañan y siguen a su amo o dueño; son regocijados, menean la cola en señal de paz, gruñen, ladran [13], bajan las orejas hacia el pescuezo, en señal de amor; comen pan, mazorcas de maiz verde, carne cruda y cocida; comen cuerpos muertos y carne corrupta".

"Otros perrillos criaban que llamaban *xoloitzcuintli,* que ningún pelo tenian, y de noche abrigábanlos con mantas para dormir; estos perros no nacen así, sino que de pequeños los untan con resina que se llama *oxitl,* y con esto se les cae el pelo, quedando el cuerpo muy liso. Otros dicen que nacen sin pelo, en los pueblos que se llaman Teotlizco, y Toztlan. Hay otros pequeños que se llaman *tlalchichi,* bajuelos redondillos, son muy buenos de comer" [14].

Cieza de León [15], también se ocupa de los *perrillos de la tierra,* esta vez,

---

[10] B. Díaz. Ob. cit. T. I. Cap. LXIX, pág. 261. Las guerras que de continuo mantenían los tlaxcaltecas y los mexicas, eran, precisamente, por faltarles en su pueblo la sal a los primeros y quererla conseguir de los segundos.

[11] Ibidem. T. II. Cap. CXXX, pág. 111.

[12] Ibidem. T. II. Cap. CXXXVII, pág. 146.

[13] Es el primero y quizá el único cronista que afirma que estos perros ladraban.

[14] Sahagún. Ob. cit. T. II. Lib. UNDÉCIMO. Cap. I, pág. 333.

del Perú. Nos cuenta que "Por las casas de los indios se ven muchos perros diferentes de la casta de España, del tamaño de gozques, a quien llaman chonos". ¿Se los comían o no? Esto no lo dice, pero probablemente, era uno de sus manjares, puesto que hemos visto, en diferentes ejemplos, que eran sabrosos y buscados en otros lugares de América donde los había.

Y me preguntará el lector, y con razón: "¿Si estos animalitos no se llevaron a España ni, por lo tanto, se comieron allí, a qué viene incluirlos entre lo que 'llevó España de América'?"

Tienes muchísima razón, lector querido, pero después de dedicarle un capítulo, casi entero, al perro español traído a este Nuevo Mundo, me parecía cortesía obligada ocuparme un poco en otro capítulo, del simpático, humilde y *prudente,* por callado, perro autóctono de América.

No hay otro motivo. ¿Lo encuentras suficiente?

Mil gracias. Perdón y vamos al café...

[15] Ob. cit. Cap. LXV, pág. 193.

Capítulo XXIV

EL CAFE

Poco más de lo ya dicho se puede agregar del Café, llegado tan tarde a este hemisferio y del cual podría afirmarse, como del plátano, que ha tomado *carta de naturaleza* americana y surte al mercado mundial casi exclusivamente, produciendo en cantidad y calidad, lo mejor de lo mejor y en distintas especies o *tipos*, que le son propios.

Todo el mundo conoce la leyenda del cabrero etíope o árabe que, observando la nerviosidad de sus cabras, traducida en brincos e inquietudes, comprobó que esto sucedía cuando su ganado comía cierta planta. Esta planta era el CAFÉ.

Recogió las semillitas, las limpió, tal vez las tostó y... ya está... ¡Había nacido una refulgente estrella en el cielo luminoso de la gastronomía!

Pero todo esto no deja de ser una simpática leyenda. Su origen lo atribuyen otros al Yemen, en Arabia, donde un derviche lo descubrió, no sé cómo, allá por el año 650 de la Hégira, según el historiador árabe Ahmet-Effendi nos asegura [1]. Una leyenda más.

No es nuestro propósito relatar la historia del Café. Nos importa solamente su introducción en América y su exportación a Europa. Poco influyó España en su primer desarrollo en el Nuevo Mundo, puesto que no fué ella quien lo trajo. Dice el refrán que *no hay regla sin excepción* y el café fué la excepción de la norma establecida por España y sus hombres de traer a América todos los productos nuevos, de los que carecía.

Según Don Miguel Colmeiro [2], los primeros que importaron plantas o granos de café a este continente, fueron los holandeses que, en 1718 las llevaron a Surinan, de donde pasó a Cayena, como consecuencia del robo de

[1] María Mesteyer de Echagüe, ob. cit., págs. 120 y siguientes.
[2] Ob. cit., pág. 58.

algunas semillas. "En 1720-1723 los franceses lo llevan a la Martinica, y a continuación a las demás colonias de Francia. Los ingleses, las plantan en Jamaica y sucesivamente, se extiende su cultivo a las Antillas y Brasil. Después al resto del continente".

Probablemente, de Cuba y Puerto Rico pasó a México y Guatemala y de aquí a los demás países de Centro América. ¿Pero cuándo? No sé.

De todas maneras, en Europa misma, en Francia, en el siglo XVIII, había sus confusiones sobre la manera de tomarse esta bebida según nos demuestra el Abad M. Pluche, en *Espectáculo de la Naturaleza,* cuya traducción española, editada en Madrid, en 1785 [3], tengo delante. Este señor nos informa que en Francia, "Algunos hay, que echan en infusión toda la fruta, ó la Bacca entera del Café, después de seca. Otros, por el contrario, la mondan, y ponen á cocer las vaynas, ú hollejos que encierran las dos habas, ó semillas. El modo más común, y que se ha experimentado el mejor, es no echar en infusión, sino las habas mismas, después de haberlas tostado algo en un puchero, ó vaso de tierra vidriado, por ser siempre más sano, que qualquiera otra vasija de bronce, ó hierro: el grado de proporción, que se debe observar, quando se tuesta el Café, es aguardar solamente á que el color tire á violado, y que exprima una especie de aceyte, que encierra, muy agradable al olfato". ¡Menguado café tomarían nuestros antepasados confeccionándolo en esta forma!

El hecho es que, el café como la azúcar, es una mercancía, quizá las dos únicas, de IDA Y VUELTA, porque la caña dulce vino al Nuevo Mundo para transformarse en azúcar y producir más cantidad de esta sustancia que toda Europa, a donde se exporta en grandes partidas y el café que también envió Europa, no se produce allí y la mayor parte del que se consume en el Viejo Mundo, es americano. Con el tabaco, autóctono, constituyen la mayor riqueza de este Nuevo Continente.

[3] Tercera edición. T. IV. Parte 2a. págs. 220 y siguientes.

Capítulo XXV

EL TABACO

El primero que vió el tabaco y se refiere a él de una manera velada e inconsciente, fué Cristóbal Colón. En efecto: "El lunes 15 de Octubre" de 1492, escribe: "Y estando á medio golfo destas dos islas, es de saber de aquella de Santa Maria y de esta grande, á la cual pongo nombre la *Fernandina,* fallé un hombre solo en una almadía que se pasaba de la isla de Santa Maria á la Fernandina, y traia un poco de su pan, que seria tanto como el puño, y una calabaza de agua, y un pedazo de tierra bermeja hecha en polvo y despues amasada, *y unas hojas secas que debe ser cosa muy apreciada entre ellos* [1], porque ya me trujeron en San Salvador dellas en presente" [2]. Es decir: TRES días después del Descubrimiento de América, Colón se daba perfecta cuenta que aquellas hojas secas, que ya le habían ofrecido *en presente* en San Salvador, primera tierra descubierta, debían "ser cosa muy apreciada entre ellos". Era, seguramente, el TABACO, que aun se ignoraba su uso y cualidades.

El 2 de noviembre, "Acordó el Almirante enviar dos hombres españoles: el uno se llamaba Rodrigo de Jerez, que vivia en Ayamonte, y el otro era un Luis de Torres, que habia vivido con el Adelantado de Murcia, y habia sido judio, y sabia diz que hebráico y caldeo y aun algo de arábigo, y con estos envió dos indios: uno de los que consigo traia de *Guanahani,* y el otro, de aquellas casas que en el rio estaban pobladas" [3].

Estos hombres españoles fueron los *descubridores* del tabaco para el mundo, como hemos dicho en la Conferencia y confirmamos en esta ampliación. Cuando volvieron de cumplir su misión, el 5 de noviembre, contaron al Al-

---

[1] Los subrayados son míos.

[2] M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón,* pág. 33.

[3] Ibidem, pág. 55 y Fr. Bartolomé de las Casas. *Hist. de las Indias.* Lib. I. Cap. XLV, pág. 236.

mirante que habían visto "mucha gente"... "mugeres y hombres, con un tizon en la mano, yerbas para tomar sus sahumerios que acostumbraban". Era el *cigarro puro.*

Pedro Mártir de Anglería [4], se refiere a las islas Bahamas y escribe: "Estos (los descubridores) encontraron también caña-canela [5] y aquella cosa preciosa para quitar con su sahumerio la pesadez de cabeza, que los españoles la llaman eneldo blanco". Probablemente entre los distintos nombres con que se conoció el tabaco, éste de *eneldo blanco* fué el primero en lengua española.

En un principio hubo una notable confusión entre lo que era la *yerba,* su uso, sus efectos y sus denominaciones, como vamos a observar y discutir. Ya Colmeiro [6], atinadamente nos advierte que esta planta podría también ser la que se llamaba *perebecenuc* [7] en la Española y Tierra-Firme. Y continúa comentando: "pero el insigne historiador de las Indias (Gonzalo Fernández de Oviedo) creyó equivocadamente que el humo lo tomaban por las narices, valiéndose de una cañuela o tubo ahorquillado en forma de Y griega, que servía, en realidad, para aspirar los polvos de la *cohiba* o *cohoba,* como la nombró Pedro Martyr (Decada prima, cap. non.) diciendo ser planta embriagadora cuyos polvos enfurecian y transtornaban el juicio, luego que eran absorvidos por las narices. En tal estado de perturbación mental eran consultados los *cemes* o *cemíes,* que los indios de la Isla Española tenían por ángeles, constituyendo una práctica propia de sus creencias, y Fr. Bartolomé de las Casas entendió que 'estos polvos y estas ceremonias o actos se llamaban *cohoba',* resultando de todos modos, que eran cosa distinta de los sahumerios del tabaco, cuyos polvos por otra parte no producirian efectos de tanta intensidad aspirados por las narices, a no ser que fuesen mezclados con los de otra planta. Son varios, en efecto, los vegetales que los indios de diferentes regiones del nuevo Mundo usaban, o usan todavía, para enloquecer pasa-

---

[4] Décadas de Nuevo Mundo. *Primera Década Oceánica.* Lib. VIII. Cap. III, pág. 94.

[5] Esta es una de las muchas equivocaciones sufridas al designar ciertas plantas, porque sabido es, que en América no se criaba la canela.

[6] Ob. cit., págs. 16 y 17.

[7] Fernández de Oviedo (Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. V, pág. 377) designa esta hierba, con este nombre, como medicinal y muy eficaz para la cura de llagas, sobre todo en las piernas, citando algunas curaciones que ha visto o practicado entre las que sobresale una, que sanó, "profunda llaga é mala en una ingre é con mucha passion".

Pero la cualidad más curiosa que le atribuye, es ésta: "Su color es muy semejante al trébol, (se refiere a los tallos y hojas nuevas) é assi se saca el agua en alquitaras, para rociar la ropa é ponerla de buen olor. Aquesta agua es muy procurada de las mugeres, porques caliente é sirve a sus passiones, é aprieta é deseca; é si se lavan los lomos con ella inçita *venere*".

jeramente, empleando a la vez algunos como purgantes, y para lo primero se citan, además de ciertas solanáceas (Daturas), otras plantas, y entre ellas, según Martins, dos leguminosas (Acacia Niopo H.B. et Kunth, et Mimosa Acacioides Benth) como muy notables' ".

Todos sabemos, en México, los deplorables efectos que causan el uso de la *marihuana* y el *peyote*.

Los historiadores o cronistas de la época citan muchas hierbas que producían efectos desastrosos a los que hacían uso de ellas en una u otra forma. Así, el Dr. Francisco Hernández, nos cuenta [8] del "COCHIZPATLI o medicina que produce sopor"... "Su jugo introducido en la nariz produce sopor". "COCHIZQUILITL o verdura soporifera... Dicen que su jugo exprimido e instilado en la boca de los infantes, les produce sueño". Y Colmeiro [9] nos habla del "tetec de Nueva Granada... yerba que enloquece".

Fr. Bernardino de Sahagún, en su Historia de las Cosas de Nueva España [10], nos proporciona un sinnúmero de datos sobre las hierbas que en este país, emborrachan. "Hay una hierba que se llama *coatl xoxouhqui*; y cría una semilla que se dice *ololiuhqui,* esta semilla emborracha y enloquece... es medicinal, y su semilla úsase para la gota moliéndola y poniéndola en el lugar donde está". Habla luego del *peyotl,* que es blanca: "los que la comen o beben, ven visiones espantosas o irrisibles; dura esta borrachera dos o tres dias"...

El *tlápatl,* que describe, "emborracha y enloquece perpetuamente... tambien el olor de ella es dañoso"...

El *"tzintzintlapatl*... produce las mismas operaciones de la de arriba dicha".

Otra es el *mixitl*... "provoca vomito"... "quita todas las fuerzas del cuerpo, pues si tiene abiertos los ojos el que la toma no los puede cerrar, y si los tiene cerrados no los puede más abrir, si está enhiesto no se puede mas doblar ni bajar, y pierde la habla"...

Hay unos honguillos, *teonanacatl,* que "dañan la garganta y emborrachan; a los que comen muchos de ellos provocan a lujuria"...

El *"tochtetepo*... si alguno la come o bebe, luego muere porque le hace pedazos las tripas... Hay otra que se llama *atlepatli*... es mortal... es contra la lepra que se llama *xiotl"*.

"aquiztli... tiene esta propiedad, que si alguno la mea o escupe, luego se le hincha la cara y todo el cuerpo, y si la toca a éste, luego se hace ampollas; es contra las viruelas, bebiendo el zumo de ellas échalas fuera".

---

[8] *Histo. de las Plantas de N. España.*

[9] Ob. cit. pág. 37.

[10] Lib. Undécimo. Cap. VII. 1o., págs. 407 y sig.

Nombra varias más, pero para no hacer interminables estas citas, doy por concluidas las mismas.

El polvo del tabaco, puro, llamado *rapé,* que todos los que hemos alcanzado mi edad recordamos haber visto tomar aspirado por la nariz a nuestros padres y abuelos, no producía otro efecto notorio que el estornudo y llevar, constantemente sucio, el pañuelo con que se limpiaba las narices, sonándose, el practicante de este vicio o manía.

Que TABACO era lo que hoy se conoce con igual nombre en Cuba y con el de *cigarro puro* en España, nos da una referencia más, inequívoca, Fr. Bartolomé de las Casas [11]: "En la isla Española y en las comarcanas tenian otra manera de yerba como propias leguchas, y esta secaban al sol y al fuego, y hacian de unas hojas de árbol secas un rollete como se hace un mosquete de papel, y metian dentro una poca de aquella yerba y encendian el mosquete por una parte, y por la otra sorbian ó atraian el humo hacia dentro en el pecho, lo cual les causaba un adormecimiento en las carnes y en todo el cuerpo, de manera que ni sentian hambre ni cansancio, y ESTOS MOSQUETES LLAMABAN TABACOS" [12].

Y agrega Las Casas, admirado: "yo conoscí un español casado y honrado en esta isla, (la Española), que usó tomar *los* tabacos y el humo dellos que arriba dije, como los tomaban los indios, que decia que por el gran provecho que sentia, por ninguna cosa los dejaría, puesto que se lo atribuian otros vecinos suyos que ignoraban el provecho á gran vicio". Este amigo fué el primero, de que se tenga memoria, que se negó a dejar de fumar por ningún concepto. Después, hemos sido muchos y, precisamente por eso, y sólo por eso, viven y medran los monopolios europeos y aun las fábricas libres de todo el mundo que, poco a poco, nos van envenenando...

Y el vicio se iba extendiendo. Ya no era uno, como excepción, ya eran varios. El mismo autor nos lo cuenta [13]: "Españoles cognoscí yo en esta isla Española, que los acostumbraban á tomar, (los mosquetes o tabacos), que siendo reprendidos por ello, diciendoles que aquello era vicio, respondian que no era en su mano dejarlos de tomar; no sé que sabor o provecho hallaban en ellos". No me extraña: yo que fumo hace la friolera de 55 años, hasta tres cajetillas diarias, tampoco lo sé, *pero sigo fumando.* ¿No será una de las muchas pruebas de la idiotez humana?

Gonzalo Fernández de Oviedo [14], nos informa que "Usaban los indios desta isla entre otros sus viçios uno muy malo, que es tomar unas ahumadas,

---

[11] *Apologética.* Cap. LXIX, pág. 181.

[12] Las mayúsculas son mías. Ya hemos leído en la Conferencia, que ESTOS MOSQUETES se hacían también con las mismas hojas, tripas y envoltura.

[13] *Hist. de las Indias.* Lib. I. Cap. XLVI, pág. 238.

[14] *Hist. Nat.* T. I. Lib. V. Cap. III, pág. 131.

que ellos llaman *tacabo,* para salir de sentido... Y esto haçian con el humo de çierta hierva que, a lo que yo he podido entender, es de la calidad del beleño:" Luego nos describe la *hierva*: "...esta hierva es un tallo ó pimpollo como quatro ó çinco palmos ó menos de alto y con unas hojas anchas é gruesas, é blandas é vellosas, y el verdor tira algo á la color de las hojas de la lengua de buey ó buglosa... los caçiques é hombres prinçipales tenian unos palillos huecos del tamaño de un xeme ó menos de la groseza del dedo menor, de la mano, y estos cañutos tenian dos cañones respondientes á uno (lo dibuja en la lám. 1a., fig. 7a., y es en forma de Y), é toda en una pieza. Y los dos ponian en las ventanas de las nariçes é el otro en el humo é hierva que estaba ardiendo ó quemandose; y estaban muy lisos é bien labrados, y quemaban las hojas de aquella hierva arrebujadas ó vueltas de la manera que los pajes cortesanos suelen echar sus ahumadas; é tomaban el aliento é humo para si una é dos é tres é mas veçes, quanto lo podian porfiar, hasta que quedaban sin sentido grande espacio, tendidos en tierra, beodos ó adormidos de un grave é muy pessado sueño. Los indios que no alcançaban aquellos palillos, tomaban aquel humo con unos cálamos ó cañuelas de carrizos, é á aquel tal instrumento con que tomaban el humo, ó á las cañuelas que es dicho llaman los indios *tabaco,* é no á la hierva ó sueño que les toma (como pensaban algunos)".

Me permito dudar que fuera solamente el tabaco lo que producía aquel sopor o embriaguez, porque hay que tener, además, en cuenta, que según el autor: "Yo no puedo penssar qué plaçer se saca de tal acto, si no es la gula del beber que primero haçen que tomen el humo ó tabaco, y algunos beben tanto de çierto vino que ellos haçen, que antes que se zahumen caen borrachos; pero quando se sienten cargados é hartos, acuden á tal perfume". Es decir: empezaban a fumar, ya borrachos y, por tanto, no era el tabaco, sino el alcohol, como es de suponer, el que hacía aquellos denigrantes efectos.

Pero lo importante es, que Fernández de Oviedo afirma que TABACO era el instrumento en forma de Y y no la hierba, ni el sueño. Veremos que después rectifica.

El vicio crece en la Colonia. De los españoles, pasa a los negros. En el mismo capítulo, sigue este autor: "Sé que algunos chripstianos ya lo usan, en espeçial algunos que estan tocados del mal de las *buas,* porque diçen los tales que en aquel tiempo que están assi transportados no sienten los dolores de su enfermedad, y no me paresçe que es esto otra cosa sino estar muerto en vida el que tal haçe; lo qual tengo por peor que el dolor de que se excusan, pues no sanan por eso".

"Al presente muchos negros de los que estan en esta cibdad y en esta isla todos, han tomado la misma costumbre... porque diçen que, quando dexan de trabajar é toman el tabaco, se les quita el cansançio".

Pasan varios años y Fernández de Oviedo se entera mejor. Lo ya dicho está en el Libro V; vamos a ver qué nos cuenta en el Libro XLII [15]. Al describir una fiesta que, tanto le impresionó que llega hasta a consignar la fecha y hora, "Un sábado diez é nueve de agosto de mill é quinientos é veyte y nueve años", nos cuenta que "en la plaza de Nicoya, don Alonso, cacique de aquella provincia, por otro nombre llamado Nambi, que en quella su lengua chorotega quiere decir perro, dos horas antes de que fuesse de noche"... se presentó en aquel regocijo y "començó una moça á les traer de beber en unas higüeras pequeñas, como escudillas ó taças [16], de una *chicha* ó vino quellos haçen de mahiz muy fuerte é algo açeda, que en la color pareçe caldo de gallina, quando en él deshacen una ó dos yemas de huevo. E assí cómo començaron á beber, truxo el mesmo caçique *un manojo de tabacos, que son del tamaño de un xeme, é delgados como un dedo, é son de una çierta hoja arrollada é atada con dos ó tres hilos* de cabuya delgados; la qual hoja é planta della ellos crian con mucha diligençia para el efetto *destos tabacos, y encendianlas por el un cabo poca cosa, y entre si se va quemando* (como un pibete) hasta que se acaba de quemar,... *é de quando en quando metianla en la boca por la parte contraria de donde arde, é chupan para dentro un poco espaçio aquel humo, é quitanla, é tienen la boca cerrada, é retienen el resollo un poco, é despues alientan é sáleles aquel humo por la boca é por las narices.* E cada uno de los indios que he dicho tenia *una destas hojas rebollada, á la qual ellos llaman 'yapoquete', y en lengua desta isla de Haiti ó Española se diçe 'tabaco'* " [17].

Esto es, precisamente, lo que sostenemos en la Conferencia y mantiene Fr. Bartolomé de las Casas desde un principio: que el *pibete o mosquete o la hoja arrollada* (el hoy CIGARRO PURO) *y no la yerba,* es lo que en las Antillas llamaban *tabaco.*

Pasemos a México. Fr. B. de Las Casas [18], cuenta que en San Juan de Ulúa, el cacique obsequió a los españoles con viandas y al final: "dieron a cada español un cañuto encendido, lleno de cosas aromaticas, muy olorífi-cas, á la manera de unos mosquetes hechos de papel, de los cuales traen hacia si el humo con el resuello y sáleles por las narices". ¿Cómo se llamaban estos *mosquetes* en San Juan de Ulúa? No lo dice. Según Gómez de Orozco: *Pocyectl.*

Pero a cambio de esta ignorancia que lamentamos, el Dr. Francisco Hernández nos sirve un tesoro de enseñanzas, observaciones y supersticiones de la época.

---

[15] *Hist. Nat.* T. IV. Lib. XLII. Cap. XI, pág. 96.

[16] Jícaras.

[17] Los subrayados, son míos.

[18] *Hist. de las Indias.* Lib. III. Cap. CXII, pág. 393.

En su Historia de las Plantas de Nueva España[19], leemos embelezados, que al parecer, el nombre mexicano que corresponde al antillano *tabaco,* tal como hoy lo interpretamos, *la yerba,* es el de YETL, que da origen a varias palabras compuestas que califican otras tantas variedades que terminan con esta sílaba, así: AYETL, de A(TL), agua y YETL, tabaco: TABACO DE AGUA.—PICIETL, Piciet: síncope de PICILYETL, de PICIL (Tic), menudo, pequeño, y YETL, tabaco: TABACO PEQUEÑO. Y así, TLALYETL: TABACO DE TIERRA, y QUAPOCYETL: TABACO DE HUMO ARBORESCENTE, etc., etc.

El tabaco que fumamos es el PICIETL, que, por cierto, es la panacea misma a juzgar por las maravillas que le atribuye el Dr. Hernández: "Llamaban los haitianos a esta planta *tabaco* (de los cuales se transmitió el nombre no sólo a los indios, sino también a los españoles), porque se mezcla a los sahumerios que *tambien llamaban tabaco.* Algunos entre nosotros lo llaman hierba sagrada y otros NICOCIANA". ¿Es posible que influyera Juan NICOT, (1530-1600), el célebre diplomático francés, embajador en Portugal e introductor en su patria de esta planta, en nuestro léxico, en pleno siglo XVI? Porque simple coincidencia fonética, sería rarísimo, aparte que tendría entonces una explicación que desde luego desconozco[20].

Entre los portentos que descubre el Dr. Hernández en el tabaco, se encuentran éstos: "las hojas puestas a secar, envueltas luego en forma de tubo e introducidas en cañutos o en canales de papel, (qué deliciosa descripción del cigarrillo), encendidas por un lado, aplicadas por el otro a la boca o a la nariz, y aspirando el humo con boca y nariz cerradas para que penetre el vapor hasta el pecho, provocan admirablemente la expectoración, alivian el asma como por milagro, la respiración dificil y las molestias consiguientes. Y no sólo de las enfermedades dichas es remedio este vapor aspirado de la manera indicada, sino tambien de las afecciones del útero, y principalmente de las que suelen provenir de la subida del mismo, pues aplicado el medicamento vuelve al punto a su propio sitio, cesa el síncope, y se alejan la angustia y la muerte que ya se había apoderado en gran parte del cuerpo de la mujer enferma; se fortalece la cabeza, se produce el sueño, se calma el dolor, el

[19] Lib. II. Caps. CVIII, CIX, CX, CXI y CXII, págs. 242 y sigs.

[20] Sabido es, que el nombre botánico de esta planta, es NICOTIANA TABACUM. L. aunque tal vez fuera más justo haberla llamado JERECIANA-TORRERIA TABACUM, pongo por latinajos ya que fueron Jiménez y Torres los individuos que en la historia fijaron, con su relación, el nombre de TABACO y que se ignora quién fué y, naturalmente, cómo se llamaba, el que lo llevó a España e igualmente el introductor de la planta en Portugal, donde la conoció Nicot y la llevó a Francia. Es otro caso, de los muchos, en que nos roban la *paternidad.*

Américo Vespucio, Parmentier, Nicot... Y no deja de ser curioso nuestra indiferencia o nuestro desprecio.

estómago recobra sus fuerzas, se cura la jaqueca, se embota el sentido de las penas y trabajos, e invade por completo el ánimo un reposo de todas las potencias (que podría llamarse embriaguez)".

Después, enseña cómo deben aplicarse las hojas verdes, untadas de aceite, para favorecer la digestión y curar el empacho; reducir las inflamaciones del bazo, calmar los dolores "que provienen del frio"; limpiar "las heridas cancerosas y antiguas, (que) crian carne y favorecen la cicatrización poniendo en la herida algunas gotas del jugo de las hojas un poco machacadas... sanan de igual manera las heridas de la cabeza, siempre que ni los nervios ni los huesos esten dañados o perturbados". Mitigan los dolores de dientes... el polvo de las hojas aspirado por la nariz, "aumenta el vigor y fortalece el ánimo para sobrellevar los trabajos". Pero, ¡cuidado!, porque "Los que recurren al auxilio de esta planta con mas frecuencia de la que conviene, se ponen descoloridos, con la lengua sucia y la garganta palpitante, sufren ardor del higado, y mueren al fin atacados de caquexia e hidropesia;" pero si se usa de él "moderadamente", alivia "extraordinariamente el mal gálico, cura de modo admirable las heridas de las flechas envenenadas"... Y añade: "Ya había sabido yo, por los mismos españoles, que calma los dolores articulares y reduce las inflamaciones, que quita la flatulencia y disipa los dolores inveterados y rebeldes y que evita las molestias de las pulgas rociando toda la casa con el cocimiento de las hojas". Sigue relatando las excelentes propiedades de este vegetal, describiéndonos con un candor encantador todos los prodigios que le atribuían los antiguos y nuevos pobladores de la Nueva España de fines del XVI.

No creo que haya existido mayor propagandista del uso y beneficios del tabaco. Sus opiniones, en manos de un locutor de radio servirían para la mejor publicidad y difusión de una marca de cigarrillos de las muchas que nos atolondran diariamente con sus consejos e insistencias: "*Fume*... tal cigarrillo... porque hace mucho tiempo, que el célebre naturalista y Dr. Francisco Hernández, reconoció, aseguró, probó, aconsejó y comentó el uso benéfico del tabaco, diciendo: ...y aquí el texto íntegro de nuestro bueno y optimista galeno.

Otra receta curiosa en que entra el tabaco, la da Fray Agustín Farfán [21]: "Para purgar la cabeça y el estomago de las flemas.—Mvy muchas vezes tengo esperimentado, que echando á las seys de la tarde vn poco de Piciete ó Tavaco molido é tres onças de vino, y colado á la mañana, y sorbiendo del tres vezes ó quatro por las narizes con vn cañon de Ansar, purgan muchas flemas gruesas y cuajadas. Y las de el estomago se purgaran tambien por vomito, y quitanse los dolores de cabeça maravillosamente"...

[21] *Tractado Breve de Medicina.* Ediciones Cultura Hispánica, 1944. Lib. Segundo. Cap. Diez y Siete, pág. 210.

Bernal Díaz del Castillo [22], relatando la comida que servían al Emperador Moctezuma dice: "...tambien le ponian en la mesa tres cañutos muy pintados y dorados y dentro tenian liquidámbar revuelto con unas yerbas que se dice tabaco, y cuando acababa de comer, después que le habian bailado y cantado y alzado la mesa, tomaba el humo de uno de aquellos cañutos, y muy poco, y con ello se dormia".

Moctezuma, pues, nos enseñó a deleitarnos con un cigarro o cigarrillo *después de comer,* como complemento de un buen ágape.

Que el tabaco era cosa popular en México y su uso estaba extendido cuando llegó Cortés a este país, lo demuestra Bernal Díaz en el capítulo XCII, pág. 353, cuando al mencionar todo lo que se vendía en la plaza mayor de esta Capital, en el Tianguis, dice: "...y unos cañutos de olores con liquidámbar, llenos de tabaco"...

¿Qué eran y cómo eran estos *cañutos* que hacían las veces de las *boquillas* o mejor *pipas* de hoy en día? Sahagún nos lo va a decir. *Cañutos de humo* [23]: "El que vende cañutos para chupar humo, primero corta las cañas y las desnuda o monda de las hojas limpiándolas muy bien, y muele el carbón bien molido, con el cual siendo mojado embarra los cañutos, y despues algunos los pinta, y otros los hace dorados; algunos de estos son llanos que no llevan pintura, y muy largos, bien embarrados con el carbón molido o bien emblanquecidos con la greda que les echan encima del carbón, o muy relucientes con el oro con que los doran; otros hay que tienen pintura encubierta que no se ve, sino cuando se van gastando con el fuego; otros están jaspeados, y otros hay donde están pintadas flores, pescados, águilas, etc. etc., unos se hacen para venderlos en el *tianquez,* los cuales son comunes y mal hechos, y se les cae facilmente el carbón con que están embarrados. Hay muchas maneras de estos cañutos, y se hacen de muchas y diversas especies de yerbas olorosas, molidas y mezcladas unas con otras con que los tupen muy bien de rosas, de especies aromáticas, del betún llamado *chapopotli,* y de hongos de rosa llamada *poyomatli* y de otras". A estos cañutos llamaban *acayetl.* Me da este último nombre Federico Gómez de Orozco.

Pero también los hacían de barro. El culto y erudito historiador mexicano, Lic. Manuel Orozco y Berra [24], nos da a conocer este aspecto de los fumadores indígenas. Copia a Lubbock que, de los Estados Unidos dice: "Las pipas son tal vez las muestras más características de la antigua cerámica americana. Algunas constan de sólo la chimenea, semejantes a las pipas comunes, de las cuales difieren en carecer del tubo; aparentemente se aplica-

[22] Ob. cit. T. I. Cap. XCI, pág. 346.

[23] Ob. cit. T. II. Lib. Décimo. Cap. XXIV, pág. 234.

[24] *Historia Antigua y de la Conquista de México.* México, 1880. T. II. Segunda Parte. Libro Primero. Cap. IV, pág. 379-380.

ban los labios directamente á la chimenea. Otras hay muy adornadas, y muchas representan monstruos, ó animales como el castor, la nutria, el gato salvaje, el ciervo, el oso, el lobo, la pantera, el ratón, el opossum, la ardilla, la morsa, el águila, la lechuza, el cuervo, la golondrina, el perico, la zorra, el gallo salvaje y muchos otros"...

Con respecto a México, este autor nos cuenta que "las pipas se encuentran con frecuencia en túmulos y escavaciones, asumiendo diferentes formas... una, provenida de Oaxaca, de barro color de ocre oscuro, es casi idéntica á las modernas; la chimenea de gran tamaño y las dimensiones del tubo, indican que el tabaco se colocaba picado, y se aspiraba el humo chupando entre los labios. La sacada en las obras del desagüe de Tequixquiac, es de barro negro con barniz rojo; el corto diámetro de la chimenea demuestra, que las hojas de la planta se colocaban enrolladas como en el *acayetl.* La encontrada en Teotihuacán, parece corresponder a la misma clase. De procedencia desconocida son dos en pizarra, perfectamente trabajadas, formando grupos de hombres y pájaros fantásticos"...

Cita varias otras, que sería monótono referir y hace constar que, "En el Museo Nacional se conservan diferentes tipos de pipas". Del rumbo de Azcapotzalco, hay dos; otras pertenecientes al Valle...

Algunos creen que la pipa y la boquilla son de invención europea. Queda ampliamente demostrado que son de origen indígena y que en lo que se refiere al vicio o al *arte* de fumar nada ha puesto Europa y todo lo ha aprendido de América.

Según Suárez de Peralta [25], los canutos de caña que empleaban para fumar, en lengua náhuatl, se llamaban *poquietl,* y asegura que los indios, en México, "no hacen fiestas ni presente que falten estas cañas o *poquietls*"...

Del Perú sabemos, por el Inca Garcilazo [26], que "De la Yerba, o Planta que los Españoles llaman Tabaco, y los Indios Sayri,... vsaron mucho para muchas cosas: tomaron los polvos por las narices, para descargar la cabeça. De las virtudes de esta Planta han experimentado muchos en España, y asi le llaman por Renombre, la Yerba Santa".

Este es un testimonio fiel y verídico del conocimiento del tabaco en España, por lo menos como medicamento, en pleno siglo XVI.

Por lo demás, en la América precortesiana, como en el mundo actual, el tabaco acompaña a los hombres en sus ratos de ocio como en los de preocupaciones y este ejemplo, tomado del Dr. Hernández, hablándonos de la Nueva España, lo demuestra. Dice de los indios: "Olian flores y chupaban y aspiraban el humo de los tabacos y sentados alegremente y charlando contaban

[25] *Tratado del Descubrimiento de las Indias.* Cap. I, pág. 4.
[26] Ob. cit. T. I. Lib. Segundo. Cap. XXV, pág. 64.

con cuánto trabajo habian aumentado su fortuna" [27]. Si añadimos "sorbiendo de cuando en cuando un trago de café", habremos descrito cualquier grupo de amigos de los que se reúnen diariamente en las terrazas de los Cafés y Bares de cualquier capital de Europa.

En España, en el siglo XVII, es de uso corriente el tabaco, aunque parece que se consumía más en polvo (rapé), que en humo. El doctor Cristóbal Hoyo, Catedrático de Medicina de la Universidad de Salamanca, escribe una obra importante: "Las excelencias y maravillosas propiedades del tabaco conforme gravisimos autores y grandes experiencias, agora nuevamente sacadas a luz para consuelo del género humano", Salamanca, 1645. En ella asegura que "Es ya tan abundante la copia de tabaco seco en estos reinos y el uso dél y en los demas reinos estraños, que se brindan los unos a los otros graciosamente con él en banquetes, conversaciones y fuera de ellas, haciendo sentimiento si no se recibe el ofrecimiento" [28].

Y Quevedo, en *El Entrometido, la dueña y el soplón,* Discurso XI, comenta y critica que "habia hecho más mal con meter acá los polvos y el humo, y jícaras y molinillos, que el rey Católico a Colón y a Cortés, a Almagro y a Pizarro".

Por último, el Abate M. Pluche [29], en las postrimerías del siglo XVIII, nos entera que el "año 1560, M. Nicot,... puso la Simiente de esta Planta en su jardin" de Lisboa, donde, como hemos dicho, desempeñaba el cargo de embajador de Francia. Asegura que la habían llevado hasta allí "algunos Curiosos", de "un paraje en el Reyno de México, llamado Tabaco, en donde los Naturales le daban á esta Planta el nombre de *Petum.* La aplicación feliz, que se hizo de una, ú otra de sus hojas á algunas úlceras, ó llagas, la hizo, mirar como un vulnerario excelente. M. Nicót la envió á la Reyna Cathalina de Médicis; y estas son las causas de los nombres diversos, que la han dado succesivamente de hierba de la Reyna; de Nicotiana, de Petun, y de Tabaco; pero ha pagado los nombres con darle el suyo de Tabaco, que es el último, á una de las pequeñas Islas Antillanas, en donde prueba con mayor felicidad, que en otras partes".

Del tabaco para fumar, nada. En Francia, en el siglo XVIII y en el XX, saben poco de geografía. Alguien ha definido al francés, "como un señor condecorado, que no sabe nada de geografia". Y es la verdad.

El lugar de México que M. Pluche nombra TABACO, es, como se comprenderá, TABASCO: la isla TABACO, es la posesión inglesa, al N.N.E. de la isla Trinidad, llamada TABAGO.

---

[27] Francisco Hernández. *Antigüedades de la Nueva España.* Cap. Décimo Cuarto, pág. 166.

[28] José Deleito y Piñuela. *La Mujer, la Casa y la Moda,* pág. 129.

[29] Ob. cit. *Conversación Cuarta,* pág. 104.

Pero, en fin, sea lo que sea, lo cierto es que la primera vez que se consigna en la Historia, de una manera clara y terminante la voz TABACO y su USO es el día 6 de noviembre de 1492 [30], como DESCUBIERTO y OBSERVADO por los españoles *Rodrigo de Jerez y Luis de Torres* a su vuelta de la empresa que les confió Don Cristóbal.

Brindo a las poderosas compañías cigarreras de todo el mundo, la idea de instituir el DÍA DEL TABACO, en esta histórica fecha: 6 de noviembre, y de bautizar sus mejores labores con los nombres de estos dos sencillos y modestos descubridores, que tan lejos estaban de suponer la riqueza fabulosa que acababan de descubrir. ¿No sería más justo que denominar con el nombre de un personaje extranjero a unos cigarrillos *en México*, cuando este aventurero no hizo por el tabaco ni la diezmillonésima parte que estos dos precursores?

Y respecto al DÍA, nadie se podría extrañar, ahora que cada uno de los 365 de que se compone el año, se dedican a algo... Día del maestro, del niño, de la madre, del padre, de los novios, de la bandera, del petróleo, del soldado, de... Así se recordaría y se rendiría un homenaje de gratitud a los que trajeron las gallinas... que pusieron sus huevos, de oro purísimo, en las cajas de los magnates modernos de esta *yerba*.

[30] El Almirante da la noticia este día, pero "los enviados llegaron la noche anterior", día 5.

Capítulo XXVI

LA PETACA

La Real Academia de la Lengua, acepta la voz PETACA, como la de PETATE y otras, *mexicanas,* que el uso ha hecho españolas también. Pero en España no se emplea más que como denominación del estuche que guarda el tabaco en sus diferentes formas, menos la de rapé. En cambio, en México, conserva su primitiva significación indígena: maleta, baúl, cofre. Sin embargo, el diccionario nos da una noticia interesante: petaca, como *arca* [1], es o era, *"el tercio de la carga de una caballería"*. Luego era una MEDIDA de capacidad.

Este dato es importantísimo para nuestra hipótesis que supone que el tabaco iba de México a España en PETACAS, que representaban una MEDIDA por la que se regía su venta y, puesto que en la Península se conoció esta voz PETACA como equivalente y significación de envoltura y tasa del tabaco que llegaba, se asoció la idea de contenido y continente y la PETACA debía guardar siempre el tabaco. De ahí las aplicaciones distintas, y ambas justas, desde sus diferentes puntos de vista, de la palabra PETACA en México y en España.

La PETACA, en el México precortesiano, tenía varios y numerosos usos, como se deduce de las citas, que como ejemplos, van a continuación.

G. Fernández de Oviedo [2], ya lo hemos dicho, nos cuenta que en Xuala, Flo., el cacique dió a la gente de Hernando de Soto, "tamemes, mahiz, perrillos, petacas y quanto tenia". No creo que *hable* en lengua de la Florida, sino que aplica vocablos mexicanos, como *petaca* y *tamemes.*

El mismo autor [3] en el Tomo III, nos refiere que *Caçonçi* dió a Nuño de Guzmán "de sus indios diez mill para que llevasen las petacas de los chrips-

---

[1] Copio del Diccionario: "PETACA. f. Arca de cuero, o de madera o mimbres con cubierta de piel, y a propósito para formar el tercio de la carga de una caballería".

[2] Ob. cit. T. I. Lib. XVIII. Cap. XXVI, pág. 562.

[3] Ibidem. T. III. Lib. XXXIV. Cap. III, pág. 564.

tianos, y explica qué cosa es una petaca: "Es una petaca una manera de çesta muy bien fecha, é algunas forradas en cueros de venados, é con sus atapadores, que cabe tanto como media arca ó caxa de ropa; é háçenlas del tamaño que quieren".

Y Fr. B. de Las Casas [4], relatando la entrada de Juan de Grijalva al río de Tabasco que bautizó con su propio nombre, dice: "...mandó el Cacique á uno de los que con él habian venido, que sacasen lo que dentro de una que llamamos *petaca,* según la lengua de México, que es como arca, hecha de palma y cubierta de cuero de venado, traia".

En San Juan de Ulúa, vió Cortés la primer petaca, "que es como una caja", de donde sacaron, en su presencia, "muchas piezas de oro y de buenas labores y ricas" [5].

En la desastrosa huida de México, cuenta B. Díaz, que uno de los *puentes* o *pasos,* "presto se hinchó de caballos muertos y de indios y *naborías,* y de fordaje y petacas" [6]. Y en la página 90: "...pasaron en la puente con mucho peligro sobre muertos y caballos y petacas".

En la Nueva España, según el mismo autor [7], "cada indio e india" tenía en su jacal "dos altares, el uno junto donde dormía, y el otro a la puerta de su casa, y en ellos muchas arquillas de madera y otras que llaman petacas llenas de ídolos, unos chicos y otros grandes".

Y Fr. Bernardino de Sahagún [8] nos informa, que se hacían petacas "cuadradas, otras largas y altas, otras rollizas, ya sean de cañas o de palmillas, ya de cuero o de madera".

Y así pasó la voz PETACA del idioma mexicano, al español, para enriquecer su léxico.

---

[4] *Historia de las Yndias.* Lib. III. Cap. CXI, pág. 391.
[5] B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. I. Cap. XXXVIII, pág. 101.
[6] Ibidem. T. II. Cap. CXXVIII, pág. 88.
[7] Ibidem. T. III. Cap. CCVIII, pág. 242.
[8] Ob. cit. T. II. Lib. Décimo. Cap. XXIII, pág. 229.

Capítulo XXVII

LA CANELA, LA NUEZ MOSCADA Y EL CLAVO

No fueron estas especies de América a España y por lo tanto, no es este el lugar que les corresponde en este estudio, pero fueron de Oceanía, donde también tuvimos *provincias de ultramar.* Y después de llegar a España, vinieron a América. También la Nao de China las trajo. Tal vez, por esta razón, fuese más correcto haber incluido este capítulo en el primer libro. Sin embargo, hago referencia a Juan Sebastián Elcano al final de la conferencia y por eso, he creído preferible incluirlas aquí, como artículos que nuestros descubridores llevaron a España, pasando por alto o *disimulando* el hecho de no ser, *precisamente* de América, de donde llegaron. Después de todo, de América partimos para las Molucas... o por mejor decir, por América pasamos para ir a las Molucas.

No vino en cantidades apreciables de España a América la NUEZ MOSCADA, EL CLAVO DE GIROFLE Y EL CINAMOMO O CANELA, antes de conseguir Castilla su abastecimiento directo, sin necesidad de pasar por el Cercano Oriente, o Egipto, o Venecia. Pero este abastecimiento no fué fácil. Vale bien la pena copiar la relación que de esta proeza nos hace nuestro ya grande amigo el historiador Gonzalo Fernández de Oviedo [1]. Se trata, como todos sabemos, de encontrar desde América, las islas Molucas o de la Especería. Los exploradores habían ya descubierto el estrecho que tiene el nombre del jefe de la expedición: Magallanes. Siguieron adelante adentrándose en el *embrujado* y *seductor,* por desconocido, mar del Sur, y "ocho meses despues que su Capitan Magallanes murió en Mathan, hallaron çinco islas que se diçen Ternate, Mutir, Tidore, Mate, Macchian, y estan desta é de la otra parte de la linea equinoçial, é algunas estan çerca unas de otras. En una nasçen clavos de girofle, en la otra las nueçes moscadas, y en otras çinamomo; é son pequeñas é muy extrechas". Según parece, *Tidore, Ternate y Macchian,* son

[1] Ob. cit. T. II. Lib. XX. Cap. I, págs. 18 y 19.

las tres islas que "produçen grand copia de clavos de girofle"; "Mutir, produçe çinamomo y canela", y *Bandan* donde "nasçe la nuez moscada".

"Pero como los españoles no tenian mas que dos naos (ya habian naufragado tres) determinaron de traer destas espeçias de cada cosa un poco, é del clavo assaz, porque aquel año avia avido grand abundançia,... Aviendo, pues, henchido las naos de clavo,... se pusieron en viage, para dar vuelta á la patria".

"Assi que, partieron los nuestros de Tidore, y la mayor de las dos naos començo á hacer agua, é púsolos en tal neçessidad, que ovieron de volver á Tidore, y visto que no la podian adobar sino con grandissimo gasto é mucho tiempo, acordaron que la otra nao volviese á España"...

"Assi que, partió aquella nao llamada la Victoria, de Tidore, y navegó siempre desta parte de la equinoçial,... despues de muchos dias que navegaba, reconosçio el Cabo de Buena Esperança, y despues continuando su viaje fué á las islas de Cabo Verde. Y a causa del luengo camino, la nao haçia mucha agua, y no podian ya los marineros agotarla, porque muchos dellos eran muertos, y los que quedaban traian grand falta de mantenimiento,... é llegaron por la voluntad de Dios á España, donde sanos é salvos los puso Nuestro Señor á los seys dias del mes de septiembre de mill é quinientos y veynte y dos años. Y entraron en el puerto de Sanct Lúcar de Barrameda, desde á un año é quatro meses que se partieron de la isla de Tidore, seyendo capitan é piloto desta nao famosa Johan Sebastian del Cano: el qual é los que con él vinieron me paresçe á mi que son de mas eterna memoria dignos que aquellos argonautas que con Jason navegaron á la isla de Colcos, en demanda del velloçino de oro. E aquesta nao Victoria, mucho mas digna de pintarla é colocarla entre las estrellas é otras figuras célebres que no aquella de Argo, (que desde Greçia al mar Euxino, ques mas corta carrera que la que puede dar un caballero en un ginete por doscientos pasos, á respecto de nuestra nao Victoria única é primera que todo el orbe en redondo navegó)... Cosa en la verdad que no se sabe ni está escripta, ni vista otra su semejante ni tan famosa en el mundo".

Para poner punto de comparación a esta hazaña es necesario recurrir a apólogos mitológicos, que, sin embargo, no logran igualarla, ni con mucho. Porque, en efecto: en toda la rica fantasía creadora de las mitologías chinas, indú, griega y romana; en toda la desbordante y quimérica imaginación de los pueblos hacedores de religiones o procreadores de dioses, no se pudo concebir el coloso, el titán, el héroe o dios de dioses que se atreviera, en *supuesta fábula,* solamente, a ceñir el mundo con la estela de su nao y España parió a este hombre, que se llamó, como sabemos, Juan Sebastián Elcano.

Y ya ven ustedes, mis estimados lectores, qué sencillo es traer unos farditos de clavos de girafle, nuez moscada y canela de su lugar de origen a un

puerto andaluz. La *fórmula* es esta: Se sale de *Sanct Lucar de Barrameda,* con una escuadra de "cinco naos muy bien armadas y proveydas, como convenia para tan árduo y largo camino" el año de "mill é quinientos é diez y nueve, á veynte de septiembre"; se atraviesa el Atlántico; se descubre un estrecho que pone en comunicación dos Océanos; y se emprende la aventura de *dominar* el misterioso e incógnito Pacífico; se recorre Malasia; se muere mucha gente (219 hombres), incluyendo al Capitán; se busca y se dobla el Cabo de Buena Esperanza y se llega con unos saquitos "envasados de origen", como presumen hoy las botellas de vino, cuyo contenido se pretende garantizar, de clavo y nuez moscada y unas ramitas de olorosa canela, al punto de partida, el día "seys del mes de septiembre de mill é quinientos y veynte y dos años", después de navegar durante TRES años por mares ignotos, luchar en tierras salvajes y perder CUATRO naos de las cinco que emprendieron juntas la odisea y DOSCIENTOS DIECINUEVE hombres de los DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE que componían la tripulación que salió de Sanlúcar en 1519, para dar la vuelta al mundo. Una nao, deshecha, y DIECIOCHO esqueletos, que esto parecían los dieciocho marineros harapientos, flacos, famélicos y extenuados que desembarcaron en la boca del Guadalquivir, con su preciosa y diminuta carga de especias y su grandiosa y gloriosísima FAMA.

¿A qué precio tendría que venderse aquella especería, para que resultase *remunerador?*

Capítulo XXVIII

EL MANI

Con una u otra denominación este fruto se conocía en varias y distantes, entre sí, regiones de la América precolombina. El P. Las Casas, en su Apologética Historia[1], refiriéndose a las plantas nuevas de la Española, asienta: "Otra fructa tenian, que sembraban y se criaba ó hacía debajo de la tierra, que no eran raíces sino lo mismo que el meollo de las avellanas de Castilla... llamábase maní, y era tan sabrosa que ni avellanas ni nueces, ni otra fructa seca de las de Castilla, por sabrosa que fuese, se le podía comparar"...

También nos habla de él Fernández de Oviedo[2]: "Una fructa tienen los indios de esta Isla Española, que llaman *maní*", pero "los chrispstianos poco caso haçen della, si no son algunos hombres baxos, ó muchachos, y esclávos".

Lo había también en el Río de la Plata, con el nombre de *mandubí*, como nos lo confirma el mismo autor al referirse a esta región[3]: "...y hay una fructa que se diçe *mandubi*, que se siembra y nasçe debaxo de tierra, y tirándose la rama se seca ó arranca, y en la rayz está aquel fructo metido en capullos como los garbanços"...

El Inca Garcilaso de la Vega también se refiere a ese fruto como natural del Perú. Copio[4]: "Hay otra fruta que nace debajo de la tierra, que los indios llaman inchic y los españoles maní (todos los nombres que los españoles ponen a las frutas y legumbres del Perú son del lenguaje de las islas de Barlovento, que los han introducido ya en su lengua española, y por eso damos cuenta dellos); el inchic semeja mucho en la médula y en el gusto a las almendras; si se come crudo, ofende a la cabeza, y si tostado, es sabroso

---

[1] Cap. X, pág. 29.
[2] Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. V, pág. 274.
[3] G. Fernández de Oviedo. Ob. cit. T. II. Lib. XXIII. Cap. XII, pág. 193.
[4] *Antología de los Comentarios Reales.* Primera parte. Cap. LXXIV, pág. 348.

y provechoso con miel; hacen dél muy buen turrón. También sacan del inchic muy lindo aceite para muchas enfermedades".

En México también existía esta fruta en abundancia y se le llamaba *cacahuatl.* De aquí tomó el nombre que se usa en gran parte de España para nombrarla: *Cacahuete, Cacahué.* Y el Diccionario da todavía otra voz derivada del nombre mexicano: *Cacahuey.* En gran parte de Andalucía se le nombra *avellana americana.*

La palabra *maní,* se hizo popular en España hace unos años, al son cubano del cadencioso pregón EL MANISERO, pero la mayor parte de los que cantaban, imitando al manisero *que se iba,* ignoraban qué cosa era lo que vendía y significaba el *maní.*

Se produce en cantidad apreciable, en varias regiones de España, sobre todo en el reino de Valencia.

Capítulo XXIX

LA JICARA

El Diccionario Manual de la Real Academia, edición de 1950, define así la palabra JÍCARA: "JÍCARA. f. vasija pequeña que suele emplearse para tomar chocolate.—*Amér. Central y Méj.* Vasija pequeña, hecha de la corteza del fruto de la güira.—*Guat.* Fruto del jícaro.—*Méj.* Arquilla en que se llevan frutas, panecillos, etc."

No conozco en México la última acepción. Donde en México "se llevan frutas, panecillos, etc.". Puede referirse a las *charolas,* lindas las de Uruapan, que son *bateas* en castellano y voz que no incluye la Academia en su Diccionario.

En España se pide, indistintamente, "un pocillo o una *jícara* de chocolate", pero una *jícara* en México, es una cosa completamente distinta y si bien hoy a nadie, en este país, se le ocurriría pedir "una jícara de chocolate" y menos un *pocillo,* sino una *taza,* en un principio, el chocolate se servía siempre en *jícara* en el Anáhuac. ¿Por qué? El Lic. Manuel Orozco y Berra nos lo explica [1]. "El Diccionario de Molina traduce la palabra *Xicalli,* vaso de calabaza: en efecto, servía para beber los líquidos, ya que los méxica no conocían el vidrio". Y Torquemada, Lib. XIII, Cap. XXXIV, comenta: "De éstas (las jícaras) hay muchas y de muchas hechuras y maneras, aunque lo ordinario es usar de ellas en su hechura llana y simple: son vasos muy hermosos y lindos, que de las que llamamos jícaras hay algunas tan grandes y anchas, que no las abraza un hombre; son como fuentes de plata, y en algunas ocasiones sirven de lo mismo". Estas últimas, de tan extraordinarias dimensiones, deben ser las que actualmente denominamos *charolas.*

Jícara es, tal vez, la única voz continental americana que prevaleció y triunfó de su omónima antillana *güira* y desterrándola entró en el uso corriente y familiar del lenguaje castellano. Su éxito y permanencia, lo debe sin du-

[1] *Historia Antigua de México.* T. I. Lib. Segundo. Cap. VI, pág. 338.

da alguna al *chocolate* que la señoreaba, al contenerlo. "La preparación de chocolate, como vimos, se hizo primero, con el auxilio de dos jícaras en una de las cuales se servía, por lo que entre los españoles de México y Centro América quedó la costumbre de pedir *una jícara de chocolate* [2].

Y Suárez de Peralta [3] lo confirma: ..."y no hacen fiesta sin aquel brevaje, que llaman *jícaras de cacao,* y muchos españoles dan en ello en beberlo y comerlo".

El mismo autor [4], nos ha dicho dos capítulos antes, al hablarnos de las mercaderías que traen los indios de las Mixtecas, donde "son muy ordinarios los vientos, y en todo el año vientan tan recio, que es grima, y si los que le pasan (el puerto donde se hallaba el pueblo de Tutla) no tienen mucha cuenta de repararse de aquellos airazos, según son grandes, darían con ellos abajo y los despeñarían y harían mil pedazos, como se han hecho algunos indios cargados, que los arrebató el aire, y dados con ellos en las peñas abajo y muértolos; especialmente a los que van con cargas de *jícaras*. que son unos vasos, hechos de unas calabazas, que se dan en aquella tierra, que no se comen, y en ellas se labra con fuego y se dan colores que las paran muy lindas. De estas se venden en toda la tierra, y hacen los indios una carga muy grande, por ser livianas, y al pasar por aquel puerto, se las suele llevar el aire, carga e indio, como he dicho".

Hay aquí una nota: la número 29 (página 207) en la que se nos explica el origen y significación de esta palabra mexica: "Jícara procede sin duda de jicali, nombre que se da en Yucatán al árbol que en la isla de Cuba llaman Güira, en la Española o de Santo Domingo Jigüera o Higüera (la Hibuera o Ibuera de Herrera y Clavijero) [5], y en la de Puerto Rico y en Cumaná Tucuma. Este árbol, muy común en las antillas y en el continente americano, tiene de seis a ocho varas de altura y produce un fruto de la forma y tamaño del melón [6], que está adherido al tronco por un corto pedánculo, tiene la corteza bastante dura y del grosor de una moneda de plata de cinco pesetas, y el interior lleno de semillas negras diseminadas entre una pulpa blanca, que, mezclándola con miel de abejas, suele usarse como purgante. Varias especies hay de Güira, de las que en la isla de Cuba se conocen la cimarrona o silvestre *crescentina cujete,* y la criolla, algo más desarrollada y frondosa *crescentina cucurbitina;* sirviéndose de la corteza del fruto de ambas para hacer varios

[2] José García Payón, Ob. cit. pág. 50.
[3] Ob. cit. Cap. XXIV, pág. 97.
[4] Ibidem. Cap. XXII, pág. 86.
[5] Y de otros historiadores de la época, como hemos visto a lo largo de este trabajo.
[6] El *melón* a que se refiere esta nota, debe ser el conocido con el nombre de *cantalou,* muy popular en México, chiquito y redondo.

utensilios domésticos, como cubos, vasos, platos, cucharas y las jícaras [7] que emplean los indios para servir chocolate".

De estas jícaras, "con que se bebía", las hay en México, "de muchas maneras; unas son pintadas con diversas pinturas, *Tecontlacuilolli,* sus tapaderas muy ricas, *atzacaaiotl,* y sus cucharas de tortuga para revolver el cacao. Otra manera de jícaras hay pintadas de negro *aiotectlitlacuilolli*"... las guardan en un "zurrón hecho de cuero de tigre o de venado" que llaman *aicalli ocelotl* o *suchiaxaiaoacalli*". Cita varias más y para otros usos [8].

En la misma obra, Sahagún, T. II.—Lib. Décimo.—Cap. XX.—pág. 225 trata del "Que vende xicaras" y nos regala con gran número de datos que por su extensión omito, no creyéndolos ya necesarios.

La *jícara utensilio,* no se usó nunca en España; aunque como mera curiosidad de este hemisferio la llevaron, pero no se cultivó en Europa. En cambio, el nombre, la voz, y su significación de utilidad para contener el chocolate que se servía en ella, escaló las alturas de la lengua y la incluyó la Real Academia en su léxico, formando desde entonces parte de la Lengua Castellana y contribuyendo a su riqueza.

[7] Su comparación más exacta, en su forma, es con la antigua *escudilla.*

[8] Fr. Bernardino de Sahagún. Ob. cit. T. I. Lib. Séptimo. Cap. XIII, pág. 70.

Capítulo XXX

EL ALGODON

El algodón, como la jícara, que hemos tratado en el Capítulo anterior y la petaca, (Cap. XXVI), *no se comen,* y parece que su estudio está fuera de nuestro tema. Sin embargo, de la jícara y la petaca, hacemos mención en la Conferencia y la primera tiene relación con el chocolate, como la segunda la tiene con el tabaco. ¿Por qué entonces vamos a ocuparnos aquí del algodón sin conexión ninguna con manjar europeo o americano? Pues, sencillamente, porque en la Conferencia nombramos al lino, la lana y la seda, fibras europeas que vinieron a América y nos parece justo referirnos ahora a este emporio de riqueza americana que es el algodón y que fué y sigue yendo a Europa, aunque no fuese nuevo en ella, porque en la fecha del Descubrimiento, esta malvácea se conocía y se cultivaba y utilizaba en Europa y otros lugares del Viejo Mundo. Así nos lo enseña Pedro Mártir de Anglería[1]: "Dicen los Padres Dominicos que este algodón es más precioso que el nuestro de Europa, que se siembra cada año: no crece más que el tallo del cáñamo, nace en muchas partes y prospera éste delgado en España, especialmente en los campos de Ecija". Por *ahí* y en las riberas del Guadalquivir *prospera* hoy también.

Se refiere a continuación a *otro algodón,* que *no* es algodón. Dice: "otro arbol mayor que el moral, produce algodón". Este árbol que menciona Anglería es el que da el *pochote* que, en España, se conoce con el nombre de *miraguano.* Los *copos* no se hilan, pero sirven para rellenar cojines que parecen, por su blandura, que lo están de plumas.

El mismo autor[2] hablando de *Uraba,* nos dice: "Encontraron no pequeña cantidad de mantas tejidas de seda arborea o de *gosipio,* que en italiano se llama bombaso y los españoles llaman algodón". No hay, pues, que confundir la *seda arbórea,* con la *verdadera seda.*

---

[1] *Décadas del Nuevo Mundo. Década Octava.* Lib. VI. Cap. II, pág. 599.

[2] Ibidem. *Década Segunda,* Lib. I. Cap. IV, pág. 129.

Fernández de Oviedo [3], de Santo Domingo, cuenta: "En esta isla hay tanto algodón que la natura produçe, que si se diessen las gentes á lo curar y labrar, mas é mejor que en parte del mundo se haria. En la isla del Xio, que es en el archipiélago la principal que tienen genoveses, es una de sus prinçipales riquezas é grangerias el algodón, y aquí no curan dello".

Ya Colón, en su primer viaje había visto el algodón en Cuba. El domingo 4 de noviembre de 1492, escribía que los indios de Cuba tenían sus tierras llenas de "mames,... fabas,... y mucho algodón" [4].

Y Jerónimo Münzer [5], al describir la vega granadina, en 1494 que la visita, dice: "Y como no nieva en aquella llanura, es fecundísima en variadas especies de árboles y principalmente en olivos, algodón",... etc.

No fué, pues, planta nueva para los españoles el algodón que encontraron en América, pero su calidad y abundancia bien pronto se impuso en España y después en toda Europa donde era y es importado para sus prósperas industrias de hilados y tejidos, superando en cantidad al que se lleva de otros países del mundo, no americanos, como Egipto, por ejemplo.

[3] Ob. cit. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 85.
[4] *Viajes de Colón*. M. Fernández de Navarrete, pág. 57.
[5] Ob. cit. pág. 41.

Capítulo XXXI

LAS LLAMAS

El afán de intercambio de especies desconocidas en uno u otro lado del Atlántico, el interés de igualar, hasta donde fuese posible la producción agrícola y pecuaria de ambos mundos, se demuestra en esta carta de Felipe II al Presidente y Oidores de la Audiencia de Lima: "Así mismo enviaréis 200 cabezas de las ovejas de la tierra (llamas); que sean las 140 hembras y las 50 machos, y proveeréis que vengan con personas que las traigan á mucho recaudo, porque parece que se dará é multiplicará acá bien"... "Porque soy informado que en esas provincias [1] hay cierta manera de animales, que llaman vicuñas, y que para echar á los bosques de Aranjuez y el Pardo y bosque de Segovia serian buenos, yo vos mando que luego que ésta recibáis, hagáis buscar 20 á 30 piezas dellas" [2].

Ignoro si estos animales exóticos en España, llegaron a ella y si fué así, qué distribución les dieron y qué les pasó y por qué se extinguieron, pues lo cierto es, que no quedó ni una para muestra, si no es en el Jardín Zoológico de Madrid.

Pero sí sé que éste no fué el único intento que se hizo para aclimatar en la Península a tan simpáticos animalitos.

Fernández de Oviedo [3], nos cuenta que estando en Panamá, el Adelantado don Diego de Almagro le regaló "una de aquestas ovejas mayores", como le decían los españoles a las llamas, "é la embarqué en una caravela en el

---

[1] ¡Ojo! Felipe II, no dice COLONIAS, sino PROVINCIAS, como fueron siempre para España sus territorios de América: PROVINCIAS DE ULTRAMAR, pese a la denominación FRANCESA de COLONIAS y a la que ELLAS MISMAS se dan, porque quieren y es MUY FRANCÉS.

[2] *Fauna Americana*. D. Telesforo de Aranzadi. Madrid. 1891, pág. 44. No suman más que 140 cabezas, pero eso pone en el original. Probablemente, serían 150 hembras.

[3] Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. XXX, pág. 418.

Nombre de Dios, é viniendome por la mar, se murió en aqueste golpho é nos la comimos; é es á mi pareçer una de las mejores carnes del mundo".

De esta pobre *oveja* sí se sabe su principio y fin... en el intento de su aclimatación en España.

Pizarro, también las llevó y además, consiguió que llegaran con toda felicidad. Nos lo asegura, en este mismo capítulo XXX, Fernández de Oviedo: "Ya estas ovejas se vieron en España, porquel mismo Marqués las llevó á Castilla, donde son ya notorias".

Pero en España no podían dar resultado satisfactorio. Allí teníamos mejores bestias de carga, de tiro y de carne. Poco a poco, se fueron extinguiendo las que llegaron, y, como hemos dicho, no quedó ni una.

Ya hemos visto que, al devolverme la copia que le di para que pudiera escribir su benévolo y erudito *Prólogo,* mi bondadoso y leal amigo Federico, me entregó ciertas notas de ampliación a mi texto o a mis anotaciones por si yo "las juzgaba interesantes". La respuesta, como era natural, fué incluirlas, inmediatamente, en la obra, indicando, claro está, la procedencia, en cada caso. La última es ésta que, con todo gusto copio, porque además ello me proporciona la satisfacción de que este libro empiece y acabe con *letras* del Maestro, dando de paso una prueba más del interés y diligencia que pònían aquellos hombres en intercambiar TODO, entre España, sus nuevas provincias, éstas con la Metrópoli, y ellas mismas entre sí. Copio:

"A Nueva España vinieron (las llamas). Don Francisco Pizarro correspondiendo a un regalo que su primo don Hernando Cortés le hizo de cierto ajuar de caza y ropas entre los que figuraba una rica de martas cibelinas, correspondió el obsequio enviando seis llamas que el Marqués del Valle mandó llevar a su peñón del lago de Texcoco, convertido en coto de caza. A su ida a Castilla en 1540 aún las tenia allí, pero tal vez el descuido o la codicia de sus criados, hizo que fallecieran, pues a la vuelta del Marqués, en el inventario de sus bienes, ya no se les cita".

BIBLIOGRAFIA

A. B. C.—Diario de Madrid.—Varias fechas que se indican.

Acosta, P. Joseph de.—*Historia Natural y Moral de las Indias.*—Publicada en Sevilla en 1590 y ahora fielmente reimpresa de la primera edición.—Madrid.—1894.

Alamán, D. Lucas.—*Disertaciones sobre la Historia de México.*—México.—Imp. de V. Agüeros, Editor, cerca de Sto. Domingo No. 4.—1901.

Algázar, Baltasar del.—*Poesías.*—Sucesores de Hernando.—Madrid.

Alfonso X, el Sabio.—*Primera Crónica General de España.—Historia de España que mandó componer Alfonso el Sabio y se continuaba bajo Sancho IV en 1289.*—Edición de R. Menéndez Pidal.—Madrid, 1906.—Bailly-Bailliére e Hijos, Editores.

Anónimo.—*Cinco mil secretos raros de Artes y Oficios.*—Quinta edición.—Dos Vol.—México.—Imp. de Villanueva Francesconi e Hijos.—1876.

Anónimo.—*La Vida de Estebanillo González.*—Col. Austral.—Espasa-Calpe Argentina, S. A.—Buenos Aires-México.

Anónimo.—"Novísimo Arte de Cocinar..."—Filadelfia: Esteriotipado é impreso por la compañía estereotipográfica de la América del Norte.—1845.

Arandazi, D. Telesforo.—*Fauna Americana.*—(Conferencia).—Rivadeneira.—Madrid.—1892.

Aulnoy, Condesa d'.—*Un Viaje por España en 1679.*—Ediciones *La Nave.*—Madrid.

Balaguer, Víctor.—*Los Frailes y sus Conventos, su historia, su descripción, sus tradiciones, sus costumbres, su importancia.*—Dos Vol.—Madrid, Librería de la Publicidad.—Barcelona, Librería Española.—Llorens Hermanos, Editores.—1851.

Bayle, S. J., Constantino.—*El Dorado Fantasma.*—Segunda edición.—Publicaciones del Consejo de la Hispanidad.—Madrid.—1943.

— *Santa María en Indias.—La devoción a Nuestra Señora y los Descubridores, Conquistadores y Pobladores de América.*—Madrid, Apostolado de la Prensa.—1928.

Benavente o Motolinía, Fr. Toribio de.—*Historia de los Indios de Nueva España.*—Editorial Salvador Chávez Hayhoe, México, D. F.—1941.

Bratli, Charles.—*Philippe II, roi d'Espagne.*—Nouvelle édition.—París.—Libraire Ancienne Honoré Champion, editeur.—1912.

Bravo Carbonel, J.—*Guinea Española.*—Madrid.—MCMXXVI.

Bravo H., Helia.—*Las Cactáceas de México.*—Universidad Nacional de México.—México, 1937.

Calderón, Estébanes.—*Escenas Andaluzas.*—Col. Austral.—Espasa-Calpe Argentina, S. A.—Buenos Aires-México.

Cabrera, Angel.—*Caballos de América.*—Editorial Sudamérica.—Buenos Aires.

Camba, Julio.—*La Casa de Lúculo o el arte de comer.*—Segunda edición.—Col. Austral.—Espasa-Calpe Argentina, S. A.—Buenos Aires-México.

Cappa, P. Ricardo, de la Compañía de Jesús.—*Estudios críticos de la Dominación*

Española en América.—Tercera edición.—Madrid.—Librería católica de Gregorio del Amo, editor.—1889.

CÁRDENAS, DOCTOR JUAN DE.—*Problemas y Secretos maravillosos de las Indias.*—Colección de incunables americanos.—Vol. IX.—Madrid.—Ediciones Cultura Hispánica.—1945.

CASAS, FR. BARTOLOMÉ DE LAS.—*Apologética Historia de las Indias.*—Madrid.—Bailly-Bailliére é Hijos, Editores.—1909.

— *Historia de las Indias.*—José M. Vigil, editor, México.—Imprenta y litografía de Irineo Paz.—1877.

CASTILLO LEDÓN, LUIS.—*Monografías Nacionalistas. El chocolate.*—Departamento Editorial de la Dirección General de las Bellas Artes.—1917.

CERVANTES, MIGUEL DE.—*Obras Completas.—Estudio, recopilación, prólogos y notas por Angel Valbuena y Pratt.*—A. Aguilar. Editor.—Madrid.—1943.

— *Teatro Español Anterior a Lope de Vega.*—Sociedad de bibliógrafos andaluces.—*Comedia de la Soberana Virgen de Guadalupe, y sus Milagros, y Grandezas de España.*—"Con licencia: Impressa en Sevilla, por Bartolomé Gómez de Pastrana, á la Cárcel Real".—Año 1617.

CERVANTES SAAVEDRA, MIGUEL DE.—*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha.*—Cuarta edición.—Edición y Notas de Francisco Rodríguez Marín.—Espasa-Calpe, S. A.—Madrid.—1941.—8 volúmenes.

CIEZA DE LEÓN, PEDRO.—*Crónica del Perú.*—C. Austral.—Espasa-Calpe Argentina, S. A.—Buenos Aires-México.

CLARENCE H. HARING.—*Comercio y Navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos.*—Versión española revisada por Emma Salinas.—Fondo de Cultura Económica.—México, 1939.

CLAVIGERO, D. FRANCISCO J.—*Historia Antigua de México y de su Conquista.*—México.—Imprenta de Lara.—1844.

COLMEIRO, DR. D. MIGUEL.—*Primeras noticias a cerca de la Vegetación Americana suministradas por el Almirante Colón y los inmediatos continuadores de las investigaciones, dirigidas al conocimiento de las plantas, con un resumen de las Expediciones Botánicas de los Españoles.*—Conferencias.—Ateneo de Madrid.— Leídas el 21 abril y 11 mayo de 1892.—Madrid, establecimiento tipográfico Sucesores de Rivadeneyra.—1892.

CORTÉS, HERNÁN.—*Cartas de Relación de la Conquista de México.*—Dos tomos.—Madrid.—Calpe.

— *Cartas y Documentos de Hernán Cortés novísimamente descubiertos en el Archivo General de Indias de la Ciudad de Sevilla.*—Sevilla. Tip. de F. Díaz y Comp. 1915.

CORTS GRAU, JOSÉ.—*Motivos de la España eterna.*—Séptima edición.—Instituto de estudios políticos.—1946.

CUEVAS S. J., MARIANO.—*Cartas y Documentos de Hernán Cortés novísimamente descubiertos en el Archivo General de Indias de la Ciudad de Sevilla.*—Sevilla. Tip. de F. Díaz y Comp.—1915.

DELEITO Y PIÑUELA, JOSÉ.—*El Rey se divierte.*—Espasa-Calpe, S. A.—Madrid.—1935.

— *La mujer, la casa y la moda.*—Espasa-Calpe, S. A.—Madrid.—1935.

— *Sólo Madrid es Corte.*—Espasa-Calpe, S. A.—Madrid.—1942.

DELICADO, FRANCISCO.—*La Lozana Andaluza.*—Sociedad de Ediciones Louis Michaud 168.—París.

DÍAZ DEL CASTILLO, BERNAL.—*Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva Espa-*

ña. Genaro García.—México, Oficina tipográfica de la Secretaría de Fomento.—1904.

Diccionario Bibliográfico Universal bajo la dirección de Don Juan Sala.—Madrid, imprenta y librería de Gaspar y Roig, editores.—1862.

Diccionario de la Historia de España.—Dos tomos.—Revista de Occidente.—Madrid.

Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad... dedicado al rey nuestro señor don Phelipe V, (que Dios guarde) a cuyas reales expensas se hace esta obra. Compuesto por la Real Academia Española.—En la Imprenta de la Real Academia Española: Por los Herederos de Francisco del Hierro.—Años de 1726-1739.

Farfán, Fr. Agustín.—*Tractado Breve de Medicina.*—Colección de Incunables Americanos.—Vol. X.—Madrid.—Ediciones Cultura Hispánica.—1944.

Fernández de Navarrete, M.—*Viajes de Cristóbal Colón.*—Calpe.—Madrid.—1922.

Fernández de Oviedo, Gonzalo.—*Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Oceano.*—Imprenta de la Real Academia de la Historia.—Madrid.

— *Sumario de la Natural Historia de las Indias.*—Fondo de Cultura Económica.—México.—Buenos Aires.—1950.

Fernández Duro, Cesareo.—*Los Hermanos Pinzón en el Descubrimiento de América.*—Emece, Editores, S. A.—Buenos Aires.—1944.

Fernández y González, D. Manuel.—*El Cocinero de* su Magestad.—Edición del Cronista de México.—Méx. Imp. Literaria.—1864.

Gage, Thomas.—*Nouvelle Relation, contenant* les voyages de Thomas Gage *dans la Nouvelle Espagne, ses divers avantures, et son retour par la Province de Nicaragua, jusque à la Havane, etc., etc....* Avec figures.—(Deux volumes).—Quatrième Edition revue et corrigée.—A Amsterdam, Chez Paul Marret, dans le Beurs-straat, proche le Dam, à la Renommée.—M.DCCXX".

Gage, Tomás.—*Nueva Relación que contiene Los Viajes de Tomás Gage a la Nueva España, sus diversas aventuras y su vuelta por la provincia de Nicaragua hasta la Habana con la descripción de la Ciudad de México.* Prólogo de Artemio de Valle-Arizpe.—Ediciones Xochil.—México, 1947.

García Gómez, Emilio.—*Poemas Arábigoandaluces.*—Col. Austral.—Espasa-Calpe Argentina, S. A.—Buenos Aires-México.

García Icazbalceta, D. J.—*Obras. Opúsculos varios.—México.*—Imp. de V. Agüeros, Editor.—1896.—4 Vol.

García Mercadal, J.—*Viajes de Extranjeros por España y Portugal, desde los tiempos más remotos, hasta fines del siglo XVI.*—Recopilación, traducción, prólogo y notas por J. García Mercadal.—Aguilar, S. A. de Ediciones.—Madrid.—1952.

García Payón, José.—Amaxocoatl *o Libro del Chocolate.*—Tip. Escuela de Artes, Toluca, Méx., 1936.

Garcilaso de la Vega, el Inca.—*Antología de los Comentarios Reales.*—M. Aguilar, editor.—Madrid.—1929.

— *Primera parte de los Comentarios Reales, que tratan de el Origen de los Incas, Reies, que fueron del Perú... con privilegio*: en Madrid. En la Oficina Real y a costa de Nicolás Rodríguez Franco, Impresor de Libros. Año M.DCCXXIII".

Hernández, Dr. Francisco.—*Antigüedades de la Nueva España.*—Editorial Pedro Robredo: México, D. F.—1946.

HERNÁNDEZ, FRANCISCO, Médico e Historiador de Su Majestad Don Felipe II, Rey de España y de las Indias... *Historia de las Plantas de Nueva España.*—Imprenta Universitaria.—México, 1942-46.

HERRERA, ALONSO DE.—*Agricultura General...* Madrid.—1677. in. fol.

HUMBOLDT, ALEJANDRO DE.—*Ensayo Político sobre el reino de la Nueva España.*—París, en casa de Rosa, Gran patio del Palacio Real.—1822.—4 Vol.

IRIGARAI, FERMÍN.—*Guía Médica del intérprete de milagros y favores.*—Espasa-Calpe S. A.—Madrid, 1949.

KIRKPATRICH, F. A.—*Los Conquistadores españoles.*—Espasa-Calpe Argentina, S. A.—Buenos Aires-México.

LANDA, P. FR. DIEGO DE.—*Relación de las cosas de Yucatán.*—Séptima edición.—Editorial Pedro Robredo.—México, D. F.—1938.

LA VOZ DE LONDRES.—*Boletín en castellano de la British Broadcasting Corporation,* No. 479.—Méx. D. F. 29 junio de 1947.

LEÓN, DR. NICOLÁS.—*Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía.* Publicaciones del Departamento de Antropología Anatómica. Número 1. LAS CASTAS DEL MÉXICO COLONIAL O NUEVA ESPAÑA.—México, talleres gráficos del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía.—1924.

LÓPEZ DE GÓMARA, FRANCISCO.—*Historia de la Conquista de México.*—Editorial Pedro Robredo.—México, D. F. 1943.—2 Vol.

LUDWIG PFANDL.—*Juana la Loca.*—Segunda edición.—Espasa-Calpe Argentina, S. A.—Buenos Aires-México.

MANUSCRITO.—PRIVILEGIO OTORGADO "AL Dr. Dn. MARIANO DE ITURRIA, POR EL CATEDRÁTICO DE PRIMA DE LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ, MÉDICO DE CÁMARA DE S. MAG. Y DE SU REAL PROTO, MEDICATO, EL DOCTOR DON PEDRO DE ALVA".

MARTÍNEZ MONTIÑO, FRANCISCO.—*Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería, compuesto por Francisco Martínez Montiño, Cocinero Mayor del Rey.*—Décima tercia Impresión.—Madrid, en la Imprenta de Pantaleón Aznar, Año de 1778.—A costa de la Real Compañía de Impresores, y Libreros del Reyno.

MÁRTIR DE ANGLERÍA, PEDRO.—*Décadas del Nuevo Mundo.*—Editorial Bajel.—Buenos Aires.

MAURA GAMAZO, GABRIEL.—*Rincones de la Historia.*—2a. Edición.—C. Austral.—Espasa Calpe Argentina, S. A.—Buenos Aires-México.

MESTAYER DE ECHAGÜE, MARÍA. (Marquesa de Parabere).—*Historia de la Gastronomía.*—Espasa-Calpe, S. A.—Madrid.—1943.

MONTOLIU, MANUEL DE.—*El Alma de España.*—Editorial Cervantes.—Barcelona.

MORENO, LIC. D. JUAN JOSEPH.—*Fragmentos de la vida, y virtudes del* V. ILLMO. *y* RMO. *Sr. Dr. D.* VASCO DE QUIROGA, *primer Obispo de la Santa Iglesia Cathedral de Michoacán, y Fundador del Real y Primitivo Colegio de S. Nicolás... Impressos en México en la Imprenta del Real, y más Antiguo Colegio de S. Ildefonso, año de 1766.*

MUNDO HISPÁNICO.—Revista de Cultura Hispánica. No. 45.—Madrid. Dic. de 1951.

MÜNZER, JERÓNIMO.—*Viaje por España y Portugal. 1494-1495.*—Colección Almenara.—Madrid.

MURO, ANGEL.—*El Practicón.*—Cuarta edición.—Librería de Miguel Guijarro, Editor.—Madrid.—1894.

NAVAJERO, MAGNÍFICO SEÑOR ANDRÉS, Embajador de la República de Venecia ante el Emperador Carlos V.—Editorial Castalia.—Valencia.—1951.

NOLA, RUPERTO DE.—*Libro de Guisados.*—Los clásicos Olvidados. (Nueva Biblioteca de Autores Españoles), Publicada bajo la dirección de Pedro Sáinz y Rodríguez.—Edición y estudio por Dionisio Pérez (Post-Thebussem).—Madrid.—MCMXXIX.

OCHOTERENA, DR. ISAAC.—*Su Majestad don Felipe II, Rey de España y de las Indias, y Protomédico de todo el Nuevo Mundo.* Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México. Imprenta Universitaria. México. 1942-46.

OROZCO Y BERRA, LIC. V. MANUEL.—*Historia Antigua y de la Conquista de México.*—Tipografía de Gonzalo A. Esteva.—México.—1880.

ORTIZ ECHAGÜE, J.—*España, Pueblos y Paisajes.*—Segunda Edición.

PÉREZ, DIONISIO.—(Post-Thebussem).—*Guía del Buen Comer Español.* P. N. T.—Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, S. A.—1929.

— (Post-Thebussem).—*La Cocina Clásica Española.*—Obra Póstuma. Madrid.—1936.

REBOUX, PAUL.—*Plats Nouveaux.*—Essai de gastronomie moderne.—Ernest Flammarion, editeur.—París.

REVISTA DE INDIAS.—Consejo Superior de Investigaciones Científicas.—Año VII.—Núm. 26.

RUBIO, P. FR. GERMÁN.—Franciscano.—*Historia de Ntra. Sra. de Guadalupe o sea Apuntes Históricos sobre el origen, desarrollo y vicisitudes del Santuario y Santa Casa de Guadalupe.*—Con las licencias necesarias.—Año 1926.—Industrias Gráficas. Thomas.—Barcelona.

SAHAGÚN, FR. BERNARDINO.—*Historia General de las Cosas de Nueva España.*—Editorial Nueva España, S. A.—México.—1946.—Tres volúmenes.

SAINZ DE ROBLES, FEDERICO CARLOS.—*Madrid. Autobiografía.*—M. Aguilar.—Editor.—Madrid.—1949.

SANTAMARÍA, FRANCISCO J.—*Diccionario General de Americanismos.*—Editorial Pedro Robredo.—México, D. F.—1942.—Tres volúmenes.

SCHULTEN, DR. ADOLFO.—*Hispania (Geografía, Etnología, Historia)*, traducción del alemán por los doctores Pedro Bosch Guimpera y Miguel Artigas Ferrando.—Barcelona, Tipografía LA ACADEMIA.—1920.

SIGÜENZA, FR. JOSÉ DE.—*Historia de la Orden de San Jerónimo.*—2a. edición.—2 vols.—Madrid.—Bailly-Bailliére é Hijos, Editores.—1907.

SUÁREZ PERALTA, DON JUAN.—*Tratado del Descubrimiento de las Indias. (Noticias Históricas de Nueva España). Compuesto en 1589.*—México, Secretaría de Educación Pública. 1949.

THE CATHOLIC ENCYCLOPEDIA, editada por Roberto Appleton Company de New York, año 1910.

TURBERVILLE, A. S.—*La Inquisición Española.*—Fondo de Cultura Económica.—México-Buenos Aires.

VALLE-ARIZPE, ARTEMIO DE.—*Historia de la Ciudad de México según los relatos de sus cronistas.*—Cuarta edición.—Editorial Pedro Robredo.—México, D. F.—1946.

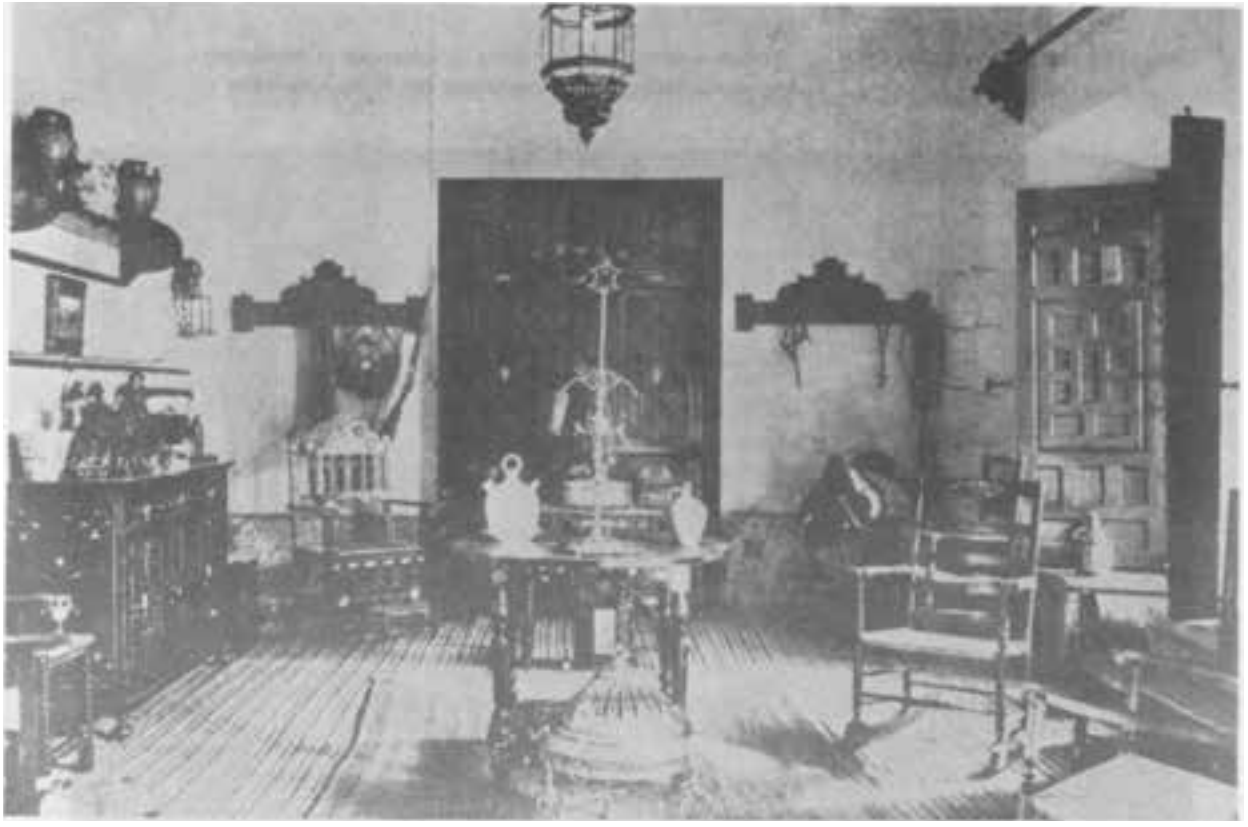
VILLACAMPA, RVDO. P. CARLOS G. (Religioso franciscano).—*Grandezas de Guadalupe. —Estudios sobre la Historia y las bellas artes del gran Monasterio extremeño".*— Madrid, Imprenta de Cleto Vallinas.—1924.

— O. F. M.—*La Virgen de la Hispanidad o Santa María de Guadalupe en América.*— Sevilla, Editorial de San Antonio.—1942.

VILLENA, D. ENRIQUE.—*Arte Cisoria de D. Enrique de Villena con varios estudios sobre su vida y obras y muchas notas y apéndices, por Felipe-Benicio Navarro.*—Madrid, Murillo.—Barcelona, Verdaguer.—Imp. La Renaixensa, Pedro Aldavert, Barcelona, 1879.

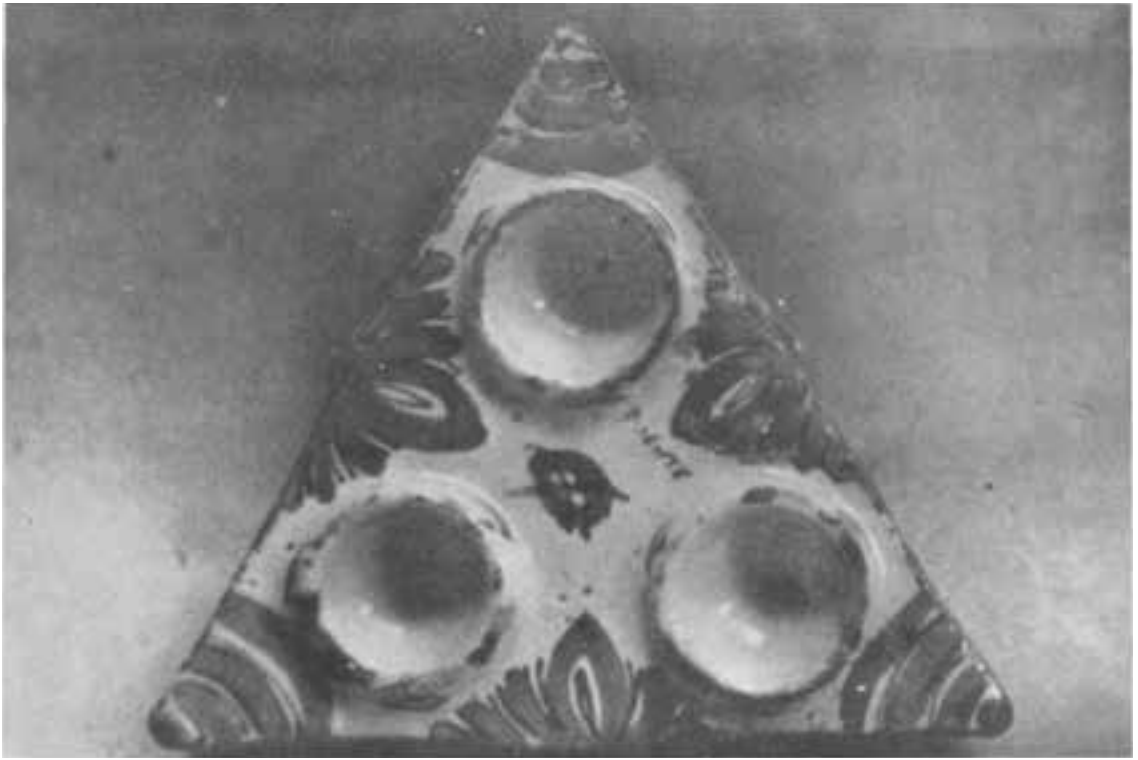
WALSH, WILLIAM THOMAS.—*Felipe II.*—Editorial Diana, S. A.—México, D. F.

ILUSTRACIONES



Como este cuarto sevillano serían los primeros que instalaron, para sí, los nuevos pobladores. En vez de la escopeta, el arcabuz; en vez de la estera de jarcia, el petate. La silla de montar, en una esquina. El farol, con su vela de cera. El velón, de aceite. (Tomado de "Sevilla" P.N.T.)

Reproducción de una litografía antigua, "Urrabieta dib°. y lit°. Lit. de J. J. Martínez, Madrid". Representa el embarque de Francisco Pizarro, para la conquista del Perú, en el Guadalquivir, Sevilla



Como este salero de loza fueron los primeros que vinieron a América.
Servían para sal fina, sal gruesa y pimienta

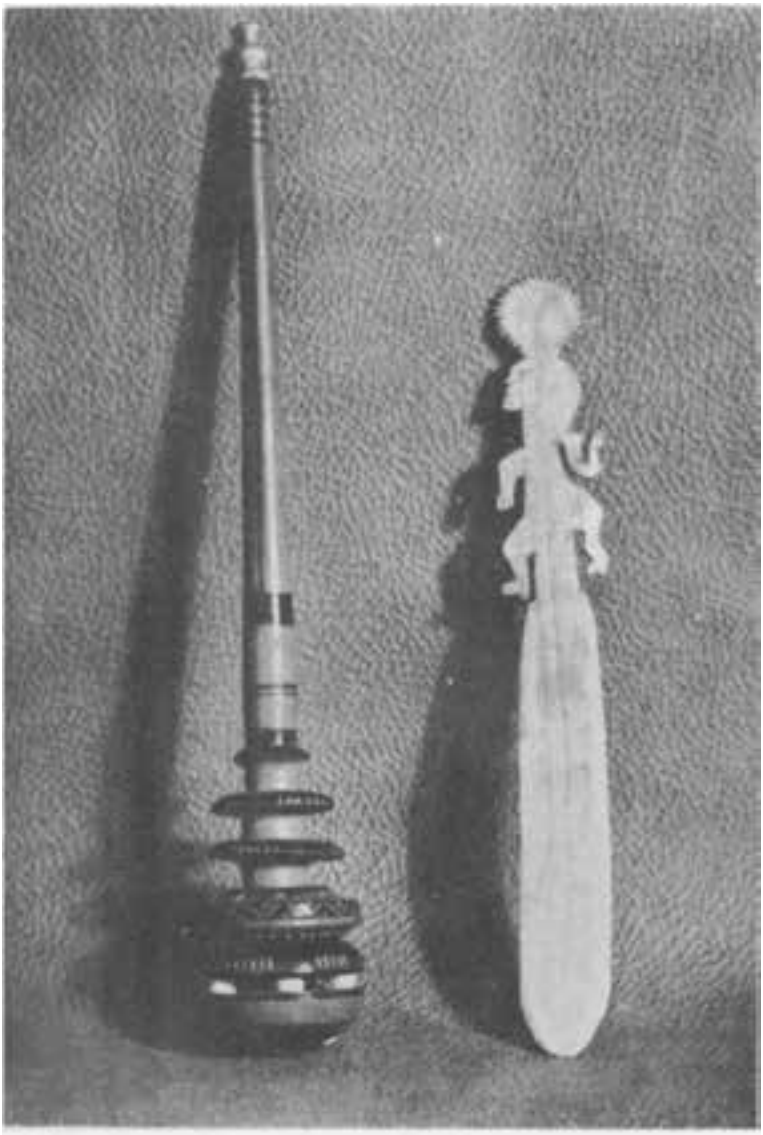
UNAM · HISTÓRICAS

Una cocina popular castellana. Lagartera, Toledo. Este modelo sirvió para instalar las primeras cocinas en América y aún queda vivo en las típicas cocinas poblanas. (Tomado de "Toledo". P.N.T.)

Dos jarritos españoles, antiguos, que sirvieron, posiblemente, para modelos de los jarritos mexicanos

Tibor chino, siglo XVII, que sirvió a la familia Campero para guardar, bajo llave, el chocolate. Perteneció a doña Francisca Campero de Pasquél. Hoy es propiedad de don Rafael García Granados

Una jícara española, con su plato. Loza de Talavera de la Reina, Toledo



Un molinillo mexicano de lujo, de uso universal, más o menos modificado, y un alcahuetillo de Oaxaca, utensilio típico y castizo de este estado

INDICES

Indice Analítico

— A —

Abeja, Abejas, 9, 178, 179, 214, 215, 216, 217, 220, 419
Aborigen, Aborígenes, 17, 47, 59, 71, 162, 166, 186, 221, 224, 324, 369, 375
Acametl, 325
Acaparadores, 158
Acaramelados, 241
Acayetl, 407, 408
Acederas, 98, 133
Aceite, 9, 11, 15, 16, 19, 57, 58, 61, 62, 63, 92, 94, 98, 125, 136, 148, 180, 201, 206, 207, 220, 228, 326, 341, 361, 375, 406
Aceite de cacao, 331
Aceite de coco, 241
Aceitunas, 19, 88, 98, 123, 124, 125, 140, 201, 228, 377
Acelgas, 10, 19, 97, 98, 127, 134
Aceríneo, 115
Acíbar, 324, 327
Acitrón, 86, 88, 98
Achicoria, 150
Achiote, 23, 350, 351
Achupalla, 113, 290
Adobado, 16
Adobos, 98, 268
Adormideras, 141, 374
Adragea, 96
Africana, 248
Agave, 324, 325, 326, 328
Agoreros, 324, 325
Agraz, 97, 138, 140, 343
Agridulce, 13
Agua agria, 281
Agua de azahar, 98, 139, 350
Agua de coco, 241
Agua rosada, 97, 139, 339
Aguamanos, 233
Aguacate, 25, 101, 112, 250, 331, 366, 385, 386
Aguamiel, aguamieles, 9, 206, 209, 325
Aguardiente, 201, 209
Aguardiente criollo, 209
Aguardiente de frutas, 209
Aguardiente de uva silvestre, 209
Aguzadera, 233
Aicalli ocelotl, 420
Ail, 62
Aillade, 62
Aillée, 62
Ailleuse, 62
Aillie, 62
Aiotectlitlacuilolli, 420
Aipim, 254
Ajada, ajadas, 61, 62
Aje, ajes, age, 20, 243, 244, 247, 248, 249, 251, 252, 253, 254, 255, 257, 260, 261, 262, 263, 264, 267
Ajedrea, 97, 139
Aji, Ajies, 21, 22, 140, 251, 255, 272, 283, 284, 285, 368, 370, 376
Ajiaceite, 61
Ajgo, 64
Ajjo, 64
Ajo, ajos, ajico, 9, 11, 16, 19, 23, 58, 61, 62, 63, 64, 66, 92, 97, 127, 131, 132, 133, 134, 140, 150, 220, 221, 228, 394

Ajolio, 61
Ajonjolí, 12, 16, 19, 23, 62, 139, 141, 223, 228, 341
Alambique, 233
Alanos, 186, 190, 192
Alarifes, 13
Albahaca, 97, 126, 139, 147, 231
Albaricoque, 100, 101, 125, 360
Albérchigo, albérchigos, 98, 99, 101
Albondiguillas, 16, 98
Alcachofas, 10, 19, 98, 128
Alcahuetillo, 354
Alcaparras, alcaparrones, 10, 58, 140, 201
Alcarabea, alcaravea, 16, 97, 139, 141
Alcauci, alcaucil, 128
Alcohol, 210, 350
Alcorzas, 86
Alcuscuzú, 16
Alemán, alemanes, 273, 310, 311
Alexixa, alejija, 341
Alfajor, *alfaxor,* 16, 57
Alfalfa, 19 153
Alfeñique, 57, 96, 217
Algodón, algodonales, 28, 62, 205, 206, 218, 421, 422
Alhucema, 141
Alí-oli, 61, 63
Almejas, 58
Almendras, 19, 20, 21, 22, 57, 62, 63, 86, 88, 98, 100, 123, 125, 134, 135, 139, 140, 142, 143, 145, 146, 213, 228, 241, 330, 331, 332, 333, 338, 350, 351, 383, 416
Almendrate, 52
Almíbar, almíbares, 55, 202, 260, 344, 347
Almidón, 86, 98
Almizcle, *almizque,* 138, 139, 350, 359
Almohades, 42
Almorta, 282
Aloe, 127, 324, 327
Aloja, 23, 24, 86, 88, 268
Alpacas, 171, 199, 202
Alpargatas, 324
Alquimes, 138
Alubias, 99, 149, 150
Alvarcoque, 99
Ambar, 23, 355, 359
Americanos, americana, *passim.*
Anade, 176, 178
Anana, 113, 289
Anadones, 88
Ancoas, 58
Andalouse, L', 29
Andaluces, andaluz, andaluza, 14, 16, 18, 19, 21, 24, 25, 29, 92, 116, 131, 161, 261, 283, 286, 372, 415
Angulas, 58
Aniana, 249, 267
Anís, 12, 23, 140, 141, 337, 350, 351
Anisados, 58
Anón, 25
Ansar, ansarones, ánsera, 19, 88, 96, 174, 176, 200, 385, 406
Antillanos, antillanas, 113, 252, 254, 323, 405
Antropófagos, 79
Añus, 266
Apichu, 111, 264
Apicola, 178
Apio, apios, *appio,* 10, 19, 99, 126, 127, 133, 134, 228
Aplatanado, 110
Arabe, árabes, 12, 13, 25, 56, 66, 95, 130, 138, 153, 235, 297, 397
Arábigo, 298, 399
Arabucos, 102
Aragoneses, aragonesa, 14, 139, 353
Arañas 227
Arar, 94, 168, 204
Arbol del tapiz, 376
Arca, 411, 412
Areytos, (areitos), 210, 211, 327, 332
Argentino, 384
Arralde, 156, 167
Arrope, 16, 57, 129, 178, 214, 220, 221, 324, 325, 326
Arropias, 57
Arroz, 13, 16, 19, 57, 90, 96, 97, 98, 121, 141, 145, 146, 213, 223, 228, 265
Artesa, 231
Artífices, 99
Arvejas, 96, 149
Arvérchigos, 101

Asador, 15, 233
Asnos, asnal, 19, 155, 156, 165, 166
Atepocatl chiltecpiio, 28
Ates, 51, 55, 228
Atextli, 334
Atl, 353
Atlepatli, 401
Atole, atoles, atolli, 279, 280, 282, 335, 340, 341, 350, 351
Atramuces, 150, 279
Atún, 9, 58
Atzacaaiotl, 420
Autóctono, 235, 252, 254, 354, 383, 396, 398
Ave, aves, 8, 26, 87, 158, 170, 174, 175, 176, 177, 178, 180, 196, 221, 233, 279, 389, 392
Avellana, avellanas, 19, 58, 96, 98, 100, 132, 139, 143, 330, 338, 350, 351, 416
Avellana americana, 417
Avellanate, 52
Ave María, 59
Avena, 19, 96, 147
Avenate, 52
Avícola, 19
Avutarda, 10, 96
Axenuz, 141
Axi, 22, 24, 112, 197, 384
Ayetl, 405
Ayocomallatolli, 280
Ayocotes, 21
Ayote, 24
Ayuno, 340, 341, 342, 352
Azafata, 56
Azafrán, 12, 98, 138, 139, 140
Azteca, 162, 221, 235, 252, 254, 277, 281, 323, 354, 368, 376, 379
Azúcar, açúcar, 12, 19, 24, 57, 66, 67, 68, 88, 96, 98, 111, 138, 140, 145, 148, 151, 152, 201, 204, 209, 213, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 228, 260, 324, 331, 337, 339, 341, 343, 350, 351, 352, 354, 355, 359, 363, 365, 369, 386, 398
Azúcar violado, 67, 221
Azucareros, 235
Azucarillo, 67
Azucenas, açucenas, 141
Azufaifas, 67

— B —

Bacalao, 18, 58, 92
Bacalao a la vizcaína, 18
Bachiller, 217, 218
Badea, 108
Ballestero, 183
Banana, banano, bananas, 115
Baño blanco, 98
Barbacoa, 228, 280
Bárbaros, los, 11
Barloventanos, 281
Baronía, 16
Barquillas, 231
Barquillos, 86
Barreñón de amasar, 233
Barril, 236, 325, 343, 346
Batata, batatas, 20, 21, 99, 111, 121, 139, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 267, 268, 269, 270, 271, 272
Batata doce, 253
Batata inglesa, 254
Batata portuguesa, 253
Batate, 20, 263
Batatilla de Nerja, 21, 253, 266
Baúl, 411
Bebidas prohibidas, 208
Becerras, becerros, 155
Beleño, 403
Bellotas, 9, 10, 67, 100
Beodo, beodos, beoderas, 211, 403
Berbena, *Verbena*, 126
Berebere, 372
Berenjenas, *verenjenas*, 16 17, 19, 97, 126, 127, 130, 131, 286
Berros, 10, 127, 133, 150
Berza, berzas, *verças*, 96, 97, 127, 135
Betabeles, 131
Bihao, 108
Bingarrote, 209
Binguz, 209

Bisontes, 167
Bizcocho, bizcochos, 94, 98, 198, 347, 360, 363
Bledas, bledos, 97, 126
Bohemio, 304, 310
Boliviana, 383, 384
Bolsa de cuero, 233
Bollos maymón, 98
Bollos maymon, 98
Bomba atómica, 49
Bombaso, 206, 421
Bombonería, 92
Boniata, boniato, 20, 245, 248, 252, 253, 255
Bonito, filetes de, 58
Boquerones, 372
Boquilla, 408
Borona, 282
Borracheras, 19, 207, 210, 211, 212
Borrachos (beodos), 88, 211, 212, 324, 350, 403
Borrachos, (pasteles), 57
Borrachuelos, 57
Borrajas, 97, 133
Borrico, 166
Botana, 58
Botica, 310, 327
Botuco, botuku, 257, 258
Botutu, 257
Bovino, 19, 166
Brevas, *bævras,* 9€, 373
Brocas, 236
Bruscate, 52
Buas, (Bubas), 403
Bubas, 75
Bubis, 258
Buey, bueyes, bueies, 8, 96, 156, 168, 215
Buñuelos, 57, 98
Burgalesas, burgalés, 160, 317
Burro, burros, 29, 166

— C —

Caballos, *cavallos,* caballar, 10, 11, 12, 19, 83, 90, 94, 125, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 167, 170, 177, 179, 183, 187, 200, 215, 217, 218, 219, 313, 317, 327, 374, 391, 412
Cabello de ángel, 24, 371
Cabra, cabras, 8, 96, 98, 156, 167, 170, 171, 172, 180, 193, 200, 215, 328, 372, 397
Cabrío, 155, 172
Cabrito, cabritos, 15, 16, 87, 96
Cabuya, 404
Cacahoaquahuitl, 333
Cacahoatl (cacao), 333, 334
Cacahuate, cacagual, cacahuatl, cacaoatl, 28, 62, 211, 215, 330, 417
Cacahué, 417
Cacahuey, 417
Cacamotic, 261
Cacao, 23, 24, 86, 88, 92, 197, 211, 226, 228, 257, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 351, 352, 354, 355, 356, 358, 359, 363, 419
Cacaoteros, 330
Cacique, caciques, 44, 76, 83, 89, 90, 163, 164, 186, 187, 189, 190, 197, 210, 211, 257, 279, 280, 385, 394, 403, 404, 411, 412
Cacomitl, 134
Cactáceas, 25, 374
Cacham, 112
Caerea, 10
Café, 26, 57, 226, 257, 356, 396, 397, 398, 409
Caguamas, 200
Cahoapatlachtli, 334
Cajeta, 228
Calabacinate, 52
Calabaza, calabaças, 19, 59, 96, 97, 111, 121, 127, 129, 139, 176, 177, 214, 227, 228, 368, 399, 418, 419
Calabaza en tacha, 129
Calabazate, 52, 129
Calachiones, 70
Calachunis, 330, 331
Calamares, 58
Calderos, 231
Caldo, 15, 96, 97, 279, 284, 404
Caldo gallego, 58
Calentitos, 57

Calvinismo, calvinista, 37, 39
Callos a la andaluza, 58
Camarones, 228, 244
Camburi, 109, 117
Camello, camellos, 19, 155, 156, 181
Camopatli, 261, 262
Camote, 121, 130, 247, 248, 251, 252, 253, 254, 261, 262
Camotes de Puebla, 360
Camotli, 262
Campa, 175
Camueças, 99
Canaria (piña), 290
Canario (pájaro) 19, 174, 178, 234,
Canavales, 101
Canciones orientales, 136
Candelas (Velas), 215, 216
Candil, 231
Canela, 19, 23, 28, 96, 138, 139, 140, 228, 337, 341, 350, 351, 355, 359, 363, 400, 413, 414, 415
Canoas, 121, 215, 246, 247, 332
Cántabros, 18
Cantalou, 419
Cántaras, cántaros, 231, 232
Cantarera, 232
Cantueso, 16
Caña de azúcar, 12, 19, 66, 67, 151, 152, 217, 219, 223, 388
Caña del maíz, 221
Caña dulce, 100, 104, 217, 218, 398
Cáñamo, 204, 323, 324, 421
Cañamones, 16
Cañuto, Cañutos, 403, 404, 405, 407
Capa y espada, 232, 233
Capalotle, 209
Capallu, 111
Capones, 96, 268
Caprino, 19
Capulín, 101, 133
Caquis, 366
Çara, 113, 266, 281
Caracoles, 98
Caramairenses, 190
Caramelos, 57, 363
Carbón, Carbones, 17, 97, 407
Çarças, 126
Carchofas, 128
Cardamano, 23
Cardas, 205
Cardo, cardos, 19, 25, 88, 98, 114, 127, 128, 133, 134, 135, 150, 373, 375, 378
Cardón, cardones, 25, 325, 327, 377
Cardona, (Tuna), 25
Cardonales, 25
Cardoncillo, 25
Cardonera, 25
Cardoso, (Nopal), 25
Caribe, caribes, 113, 190, 365
Carne salada, 76
Carneros, 87, 96, 155, 156, 171, 172, 196, 215, 228
Cartagineses, 9
Cascajos, 11, 142, 143
Castañas, 19, 21, 58, 96, 98, 100, 132, 134, 143, 144, 243, 244, 248, 250, 262, 266, 268
Castaños, 142, 143
Castellano, castellana, 39, 74, 112, 116, 167, 177, 184, 199, 209, 214, 224, 241, 284, 358, 379, 380, 383, 385, 389, 418
Catalán, catalanes, 14, 20, 64, 249
Catocha, 20
Cautivos, 311, 312
Cavar, 94
Cavi (papa o patata), 266
Çaviras, çavila, 127, 324, 327, 328
Caxa, 27
Cazabe, casabe, caçabi, cazave, cazavi, 20, 110, 121, 159, 244, 279
Cazos, cazas, cazones, cacillos, cazolillas, 231, 233
Cazuela, cazuelas, 16, 227, 231, 233, 234, 279, 341
Cazuelas de unas hormigas aludas, 228
Cebada, *cevada,* 8, 10, 19, 24, 96, 97, 99, 120, 127, 146, 147, 207, 223, 266, 268, 282, 341
Cebolla, cebollas, *cevollas,* 10, 11, 17, 61, 92, 97, 125, 127, 131, 132, 133, 134, 140, 150, 220, 221, 228, 392
Cebolleta, çebolletas, 133
Cebollines, 133
Cebollino, 132

Cebollitas, 133
Cebollones, 133
Cecial, 16, 96
Cecinas, 19, 96, 156, 195, 196
Cedazo, cedacillos, 232, 233
Celtíberos, 11
Cemes, cemies, 400
Centauros, 158, 161
Centeno, 19, 96, 147
Centli, 113, 281
Cera, 9, 12, 19, 178, 214, 215, 216, 220, 232, 291, 312
Ceramistas, 13
Cerda, ganado de, 155
Cerdo, cerdos, 8, 9, 179, 196, 198, 228, 282, 342
Cerezas, cereças, 96, 100, 101, 128, 133, 220, 221, 360
Cerrajas, 126
Cerreros, 157
Cerveza, *cerbeza,* 10, 209
Cicuta, 350
Cidra, çidras, 24, 96, 98, 99, 104, 120, 371
Cidros, 18, 100, 103, 104
Ciervos, 17, 96, 186, 187, 190
Cigarrera, 27
Cigarrillos, 405, 406, 407
Cigarro puro, 26, 27, 400, 402, 404, 407
Cilantro, 10, 98, 140
Cimarrones, 157, 173, 181, 192
Cinamomo, 268, 413, 414
Cines, 237
Cioatotollauatzalli, 227
Ciruelas, 18, 98, 99, 100, 101, 102, 112, 133, 140, 220, 221, 360, 377, 381
Cirugía, 310
Clarete, 88
Clavellinas, 141
Clavo de gelofe, de girof, de especia, 17, 24, 138, 139, 140, 209, 350, 359, 413, 414, 415
Coatl xoxouhqui, 401
Coatomame, 368
Cobertera para brasas, 233
Cocido, 58
Cocina, cocinas, 7, 9, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 26, 29, 52, 53, 54, 55, 56, 63, 69, 71, 88, 90, 92, 98, 114, 129, 140, 201, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 250, 251, 283, 284, 286, 340, 355
Cocinero, cocineros, 13, 53, 54, 139, 229, 231, 233, 251
Coco, cocos, 20, 102, 121, 241, 242
Cócono, 26
Coche (cerdo), 180
Cochizpatli, 401
Cochizquilitl, 401
Codonate, 51, 66
Codoñate, 55
Codornices, 87, 88, 96, 227
Coen, 268
Cofre, 411
Cogombros, 127
Cohiba, 400
Cohoba, 400
Cohombro, 114, 117, 119
Cohuiles, 174, 186
Cohuva, 27
Col, coles, 16, 87, 97, 114, 127, 150
Colaciones, 86
Colmenas, 214, 216
Colón (pan), 58
Colonchi, 209
Colonias, 47
Coloquíntida, 327
Collas, 267
Comal, 235
Comedor, 59
Cominos, cominico, 16, 19, 96, 97, 139, 140, 141, 209, 268
Como se adereza la ubre de la javalina, 98
Como se hace la ternera, 140
Comoho, 375
Compota, 16, 66, 266, 369
Compoteros, 235
Comunistas, 49
Conejo, conejos, 10, 15, 16, 19, 88, 96, 155, 156, 173, 190, 330, 393
Confides, 67, 86, 88
Confites, 66, 201
Conservas, 55, 104, 111, 201, 287, 289, 324, 347, 350
Conucos, 110

Conventos, 23, 29, 46, 55, 56, 135, 201, 222, 286, 304, 309, 316, 317, 320, 337, 343, 347, 348
Copa, copas, 233, 236
Copalotle, 209
Coquinas, 372
Coquitos del Brasil, 366
Corambre, 156, 167, 171
Corderos, cordericas, 155, 172, 173
Cordobés, 161
Corsarios, 193, 334
Corridas de toros, 170, 171
Correosas, 57
Cotaras, 323
Coyote, 209
Cowboy, 161, 162
Coznochtli, 372
Coztomatl, 368
Credo, 59
Crema, 19, 199, 200, 228
Criadillas de tierra, 21, 97, 259, 268
Criollos, criollas, 17, 69, 85, 89, 169, 233, 331, 419
Cristiano, cristianos, cristianas, chripstianos, *passim*.
Cruzados, 42
Cuaco, 162
Cuajadera, 233
Cuajarejos, 16
Cubana, 323
Cubiletes, 231
Cuchara, cucharas, 233, 235, 236, 354, 420
Cucharones, 231, 232, 233
Cuchi, 180
Cuchillos, 85, 90, 117, 148, 215, 235, 236, 292, 381
Cuchuchu, 112
Cuencos de madera, 233
Cuero, cueros, 27, 156, 167, 168, 365, 420
Culantrillo, 67
Culantro, 16, 23, 126, 127, 139, 209
Culebras, 227
Curá, 25

— CH —

Chacalli patzcallo, 228
Chacinas, 19, 196
Chacopatas, chacopati, 324, 325
Chachalacas, 200
Chalupitas, 228
Chapetones, 326, 328
Chapolin chichiaoa, 228
Chapopotli, 407
Chapulines, 228
Charamuscas, 57
Charangua, 209
Charape, 208
Charolas, 418
Charro, charros, 162, 163
Chayote, 24, 366, 367
Chianatolli, 280
Chiantzolatolli, 280
Chibcha, 275
Chicorias, 98, 125, 127, 140
Chicozapote, 24
Chicha, 209, 326, 341, 404
Chícharos, 150
Chicharrones, 98, 99
Chichi (perro), 395
Chichiccamotic, 261
Chichilticacaoatl, 228
Chichimecas, 280
Chihoauhtli, 280
Chilacayote, 24, 371
Chilaquiles, 228
Chilena, 326
Chilcuzio Totolin, 227
Chilcuztlatomilli, 227
Chiles, chilli, chili, 23, 59, 90, 140, 227, 262, 275, 280, 283, 284, 285, 342, 350, 369, 376
Chiles enogados, 59
Chilmolli chilcuzmilli xitomatl, 227
Chilmolli chiltecpinmolli, 227
Chilocle, 209
Chiltecpinmolli, 228
Chiltecpitl, 228
Chillatolli, 280
Chinchi vchu, 285
Chinguirito, 208
Chinos, china, chinas, 48, 162, 414

Chiquito (bebida), 209
Chirimías, 88
Chirimoya, 25, 250, 366, 386, 387
Chirimoyales, 387
Chocolat de Santé, 358, 359
Chocolate, 23, 24, 57, 202, 228, 281, 331, 332, 333, 334, 335, 337, 338, 339, 340, 341, 343, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 360, 361, 362, 363, 379, 380, 418, 419, 420, 421
Chocolate de la Mancha, 364
Chocolate de la salud, 359
Chocolate en polvo, 358
Chocollatl, 334
Chompipe, 26
Chongos zamoranos, 228
Chonos, 396
Chorizo, chorizos, 58, 92, 98, 139, 196, 197
Chorotega, 404
Chuanuco, 209
Chuchau, 112, 113, 326
Chufas, 58, 132
Chumba, 383
Chumbar, 383
Chumbe, 383, 384,
Chumbera, 25, 119, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 380, 381, 383, 384
Chumbo, Higo, 25, 117, 118, 119, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384
Chumpi, 383
Chuñu, chunu, chuño, 265, 266, 267, 268
Churros, 57

— D —

Damascos, 203
Dantas, 157
Dátiles, 19, 58, 97, 100, 118, 120, 123, 139, 268
Demócratas, 49
Demonio, 229, 245, 350
Dervíche, 397
Destiladeras, 232
Día del Tabaco, 410
Diacitrón, 140
Dientes de plata, 17
Diezmos, 208
Dominicana, 253
Duelos y quebrantos, 364
Dulcería, 58, 89
Dulces, 19, 55, 56, 57, 66, 67, 86, 96, 98, 111, 129, 130, 198, 200, 201, 202, 217, 231, 241, 260, 266, 339, 340, 343, 351, 353, 360, 369
Dulzainas, 88
Duraznos, 18, 96, 97, 99, 100, 101, 290, 344

— E —

Egipcio, 382
Ejotes, 228, 276
Elarca, 86
Electricidad, 231
Elefantes, 115
Elote, 281
Embuchados, 19, 92, 197
Embutidos, 92, 197
Empanadas, 88, 98, 234
Empanadillas, 16, 56, 87, 98
Emperatrice, L', 29
Enchiladas, 228
Endivia, 97
Eneldo blanco, 400
Enjundia, 56
Ensaladas, 87, 98, 135, 236, 366, 369
Ensaladeras, 235
Ensalaiya, 92
Epazotli, 280
Escabeche, 87, 98
Escamonea, 268
Escarolas, 19, 97, 127, 128
Esclavo, esclavos, esclavitud, 47, 48, 72, 146, 184, 223, 248, 249, 250, 352
Escorzonera, 98
Escudillas, 233, 236, 279, 420
Espagnole, L', 29
Españoles, españolas, *passim.*
Espárragos, 19, 99, 127, 135, 136, 137
Especias, especies, 138, 139, 140, 141, 196, 228, 233, 284, 285, 339, 340, 342, 415

Espeçieros, 138
Espetón, espetones, 231
Espiga nardi, 97, 139
Espinacas, 19, 97, 127, 128
Espliego, 125
Estameñas, 232, 233
Esteras, 324
Estiércol de venado, 227
Estofados, 98
Etíope, 26, 397
Eugenie, 29
Europeas, europeo, *passim.*
Exclaustración, 300
Excomunión (bebida), 209, 210
Excomunión (de excomulgar), 348, 349
Exotl, 228, 276
Extremeños, extremeña, 14, 18, 292, 302, 315, 316, 319, 321

— F —

Fabas, 422
Fagivoles, 149
Faisanes, 8, 96, 391
Farina, 96
Farro, 98
Fasoles, 21
Favas, 96
Faxones, 21, 276
Fenicios, 9
Fésoles, fesol, 21, 126, 127, 149, 276
Fexoes, 21
Fexoles, 150
Fiambre, 89
Fideos, 16, 98
Filipinos, 345
Filoxera, 105
Finojo, 139
Flamencos, 125, 273
Flautas, 88
Flor de Macis, 97, 139
Florentino, 355
Fogón, fogones, 7, 17, 200, 231, 233
Frailes, flayre, frayres, 27, 55, 94, 136, 200, 201, 202, 278, 299, 300, 311, 315, 342, 343, 344, 345, 346, 350, 362, 377, 381
Fraises de bois, 122
Francesas, franceses, francés, *passim.*
Frazadas, 202
Fréjoles, 149
Fresa, fresas, 19, 121, 122, 123, 222, 228, 322
Fresón, fresones, 22, 121, 122, 322
Frijol, frijoles, 90, 149, 150, 227, 228, 275, 276, 280, 395
Frísoles, 150, 268, 279
Fruta cubierta, 57
Fruta escarchada, 57
Frutas cristalizadas, 344, 360
Frutas secas, 58
Frutilla de Chile, 121, 122, 123, 322
Frutos de amor, 369
Fuentes (platones), 221, 233, 235
Fumadores, 26
Fumar, 26

— G —

Gachas, 350
Galangal, garangal, 139
Galeno, 406
Galgos, 191
Gálico, 406
Galo, gala, 64, 264
Galopines, 54, 232
Gallegos, 21
Galleta, 201, 343
Gallinas, 87, 88, 96, 148, 154, 158, 173, 174, 175, 176, 180, 193, 196, 200, 201, 220, 221, 228, 268, 280, 328, 333, 369, 392, 404, 410
Gallinas de Guinea, 155
Gallinas de papada, 390, 392, 394, 395
Gallinas olorosas, 174
Gallipavos, 392
Gallos, 96, 174, 175, 176
Gallocresta, 98
Gallos de papada, 87
Ganso, 176
Gañivetes, 235
Garanjal, 97
Garbanzos, *garvanços,* 16, 19, 87, 96, 127, 141, 148, 149, 200, 292, 416
Garpanta, 7
Garum, 9

Gas, 231
Gasolina, 231
Gato, 14, 15, 19, 155, 179, 182, 191, 193, 234
"Gato asado como se quiere comer", 14
Gazpacho, 92
Gazuza, 7
Gelatina, 98
Gengibre, gingibre, 24, 132, 139, 140, 359
Genoveses, 422
Gigote, 233
Ginovisca, 87
Girasol, 126
Godos, 11
Golondrina, 126
Golosinas, 19, 57, 58, 67, 86, 89, 200, 201, 229, 275, 282, 339, 343, 344, 348, 350, 356, 360
Golosinerías, 56
Gorditas, 227
Gosipio, 206, 421
Gourmets, 61, 62, 196
Gozques, gosquillos (perros), 186, 191, 393, 396
Gragea, 67
Granadas, granados, 18, 59, 97, 98, 99, 100, 104, 105, 120, 123, 124, 125, 139, 140, 201
Granadinos, granadina, 261, 278, 301, 422
Grano indio, 281
Grano turco, 280
Granos de paraíso, 97, 138, 139
Griegos, griega, 215, 324, 327, 414
Grullas, 96, 140
Guacamote, 245, 248, 253, 262
Guajolote (pavo americano), 26, 87, 90, 280, 390
Gualpa, 174, 175
Guaminiquinajes, 393
Guanábana, 22
Guanaco, 172, 199, 200, 202
Guanaguax, 262
Guantes, 355
Guaragüey, 262
Guarapo, 209
Guatemaltecas, 340
Guavas, 112
Guayaba, *guayavas*, 22, 112, 228, 260, 287, 288
Guayabate, 287
Güeynacastle, 23, 340
Guindas, 97, 100, 101, 102, 116, 122, 133, 284
Guindilla, 283, 284, 350, 351
Guineo, 109, 115, 252
Güira, 418, 419
Guisante, 150
Guraníes, 150
Gusanos, 227
Gusanos de maguey 26, 228
Gusano de seda, 19, 102, 174, 181, 203

— H —

Habas, *havas*, 19, 21, 96, 97, 127, 141, 149, 150
Habichuelas, 19, 149, 150, 268, 276
Haitiano, haitiana, 276, 280, 285, 323, 376, 383, 405
Haloque, 106
Haloquillo, 208
Haravillo, 233
Harina, 19, 58, 94, 98, 198, 199, 201, 282, 339, 340, 350, 352, 361
Harpas, 88
Harton, 108, 109
Hauacatl, 386
Haxi, 283
Hawayanas, 177
Hebreo, 298
Hereje, herejes, 37, 40, 44, 49
Herejía, 37
Herero, 121
Herraduras, 164, 165
Herramientas, 94
Hidromiel, 10
Hierba de la reina, 409
Hierba sagrada, 405
Hierbabuena, 97, 126, 127, 141
Hierro, fierro, 121, 164, 215, 234, 359, 398
Higate, 52
Higo, higos, 18, 25, 58, 85, 97, 99, 100,

114, 117, 123, 124, 125, 201, 267, 373, 377, 378, 381
Higo de los cristianos, 25
Higo de pala, 375, 378
Higo índico, 376
Higo nopal, 382
Higos de raya, 382
Higos secos, 383
Higüera (Jícara), 338, 404, 419
Higuera, higuerales, 8, 100, 101, 120, 382
Higuera de Indias, 375
Higuera de pala, 381
Higüey, 323
Hinojo, 8, 139, 140, 150
Hisopo, hysopillo, 97, 139, 140
Hispanoamericanas, hispanoamericanos, 18, 69, 162, 170, 201, 222, 223, 366, 386
Hispano-romana, 13
Hogar, hogares, 17, 75, 77, 182
Hogaza, 58
Hoguera, 37
Hojaldres, *ojaldres,* 16, 55, 56, 344
Hojas de rosas, 139
Holandeses, holandesa, 115, 336, 352, 358, 397
Honguillos, 401
Hongos, 98, 407
Hongos mortíferos, 212
Hordio, 97
Hormigas, 120, 227
Hormigos torcidos con aceite, 16
Hornillas, 226, 231
Horno, 233
Hortelanos, 77
Hospedería, 310
Hospitales, 310
Huara, 375
Huarmi, 175
Huevo, huevos, 19, 57, 59, 87, 89, 98, 132, 135, 174, 175, 196, 200, 201, 221, 228, 360, 363, 364, 404, 410
Huevos de hormigas, 227
Huevos hilados, 98
Huexolotl, 392

— I —

Iberos, 9, 10
Ídolos, 103
Imprenta, 47, 310
Incas, ingas, 199, 266, 274
Incienso, 217
Inchic, 112, 416, 417
Indianos, indiana, 110, 235, 366, 386
Indígenas, *passim.*
Indios, *passim.*
Indú, 414
Inequen, 323
Ingenios, 151, 152, 217, 218, 219, 220, 221, 222
Inglés, ingleses, inglesas, *passim.*
Iniesta, 139
Irlandés, 343
Italiano, 20, 44, 92, 129, 206, 273, 342, 356, 421
Itzcuintli (perro), 395
Ixtle, 381
Iztac Tetamalli, 227
Iztac Tlatzincuitl, 227

— J —

Jabalí, *javalí,* jabalíes, 8, 10, 96, 187, 190, 215
Jabones, 241
Jacal, 412
Jagüey, xagüey, 323
Jalea, jaleas, 55, 98, 201, 235, 287, 344
Jamón, jamones, 19, 58, 96, 130, 131, 196, 197, 198, 201
Japoneses, 48
Jara, 104
Jarabe, 67, 98, 221, 233, 327, 328
Jaropa, 233
Jarras, jarritos, jarritas, 231, 234, 236
Jazmines, 141
Jengibre, 12, 65, 96, 268
Jericallas, 344
Jeroglíficos, 215
Jícama, 262
Jícara, jícaras, xícaras, 28, 235, 333, 338, 343, 347, 348, 350, 351, 352, 354,

356, 359, 360, 363, 379, 380, 404, 409, 418, 419, 420, 421
Jicarazo, 349
Jigüera, 419
Jilote, 281
Jinetes, *Ginete,* 99, 159, 161, 162, 163, 164, 183, 414.
Jiote, 328
Jitomate, 24, 25, 90, 92, 366, 368, 369
Jocoque, 228
Joia (Joya), 207
Judías (Legumbre), 149, 150, 276
Judío, judíos, judías, 26, 41, 42, 43, 44, 49, 56, 399
Juego del volador, 211
Juegos de caña, 85, 91
Juegos *Olímpicos,* 91
Jumentos, 165, 215
Jungurungo (Bebida), 209

— K —

Kartoffel, 20

— L —

Labradores, 77
Labruscas, 105, 106, 107
Ladano, 104
Lagartijas, 227
Lámpara, 303, 304, 307
Lana, 19, 156, 170, 172, 202, 205, 421
Latín, Latina, 273, 286
Laurel, 97, 125
Lebrel, Lebreles, Lebrela, 186, 190, 191, 192
Lebrillo, 63, 231
Leche, 12, 19, 24, 56, 57, 96, 98, 192. 199, 200, 201, 228, 331, 341, 358, 359, 360, 372
Leche de almendras, 98
Leche de gallinas, 341
Lechones, 96
Lechugas, 19, 98, 125, 127, 128, 129, 150, 228, 402
Lentejas, 19, 96, 127, 141, 149, 150, 268
Leña, 17, 81, 164, 219, 324
Leones, 179
Lepra, 401
Letuarios, 16, 66, 96, 268
Libreta, 58
Licor, licores, 19, 58, 207, 208, 209, 210, 228, 350
Licores indígenas y mestizos, 208
Liebre, liebres, 15, 96, 268, 390, 393
Lienzo, 324
Limas, 18, 99, 100, 103, 104, 120, 123, 124
Limón, limones, 18, 97, 99, 100, 103, 104, 120, 123, 125, 140, 143, 201, 209, 262, 287, 388
Limón real, 143
Linaza, 205
Lino, 19, 96, 204, 205, 323, 421
Liquidámbar, 27, 407
Lirones, 227
Lobos, 179, 192, 295, 297
Locro, 268
Lodo lacustre, 227
Lombarda, 97
Lombrices, 227
Longanizas, 98
Lucma, 112

— LL —

Llahuen, 122
Llamas, 28, 172, 180, 199, 200, 202, 423, 424
Llaneros, 162

— M —

Macacheira, 254
Macanas, 323
Machismo, 211
Machitos, 196
Madoxas, 122
Madres de clavo, 139
Madrileña, 56, 357
Maestros, 68, 223, 224, 232
Maestros de azúcar, 219
Maguei, (tambor), 327
Maguey, magueyes, 22, 26, 109, 112,

113, 214, 220, 323, 324, 325, 326, 327, 328
Magueyes, (indios), 325
Mahiz, 133, 197, 249, 267, 278, 279, 394, 404, 411
Maiz, mays, 21, 56, 59, 109, 113, 146, 158, 164, 204, 226, 261, 262, 264, 265, 266, 272, 275, 279, 280, 281, 282, 285, 323, 339, 340, 341, 350, 351, 352, 395
Malaga, au. 29
Malagueñas, malagueño, 4, 61, 63, 253, 264, 382
Malagueta de Africa, 138
Maleta, 411
Malgilana, 139
Malvas, 126
Malvasia, vino de, 139
Malvavisco, 118, 126
Mandioca, 252, 254
Mantas, 324, 325, 383, 395, 421
Mame, mames, 243, 247, 422
Mamey, mameyes, 22, 24, 132, 214, 323
Manatí, 257
Mangas, 233
Mango, 25, 387, 388
Maní o manduví, 28, 112, 330, 416, 417
Manjar blanco, 87, 232
Manteca de cacao, 331, 335
Manteca de cerdo, 10, 19, 98, 180, 200, 201, 228
Manteca de vacas, mantequilla, 17, 19, 21, 56, 96, 98, 114, 125, 199, 201, 228
Mantecadas, 57
Mantecados, 57
Mantel, manteles, 87, 88, 90, 96, 233, 235
Mantequilla (bebida), 209
Manzanas, *mançanas,* 18, 96, 97, 99, 100, 101, 287
Manzanas de Persia, 13
Manzanilla, Mançanilla, 141
Marihuana, 401
Martirologio, 70
Marroquí 372
Mastines, 186, 191, 192
Mastodonte, 157
Mastuerzo, 126, 132, 133
Matalahuva, matalahuga, (anís), 12, 341
Matí, 11, 130
Matzatl, 290
Maxten, 133
Mazapán, mazapanes, 56, 58, 86, 88, 98, 351
Mazorca, 277, 281, 395
Mazorca de Dios, 277
Mecacahoatl, 334
Mecasuchil, flor de, 23, 351
Mecoztli, 325
Mecuate, 328
Médico, médicos, 66, 74, 132, 284, 349, 350, 374
Meiya, 109
Mejillones, 58
Mejorana, 8, 19, 97, 139, 140
Melcocha, 17
Melocotón, melocotones, 18, 98, 99, 100, 101, 132
Melón, melones, 18, 96, 97, 99, 100, 104, 107, 108, 111, 124, 125, 126, 127, 139, 228, 236, 280, 289, 290, 419
Membrillate, 52
Membrillo, membrillos, 16, 18, 55, 97, 99, 100, 102, 120, 228, 235, 290, 344
Menestrales, 307, 309
Menta, 10, 141
Meocuilti, 228
Mercorales, 186
Meretrices, 125
Merinas, 156
Mermeladas, 16, 55, 96, 201, 268, 344
Mestizos, mestizas, 17, 48, 69, 75, 168, 169, 205, 206, 233, 284, 354
Metate, 63, 70, 235, 354, 355, 359
Metl, 113, 214, 323, 325, 327, 328
Metlapil, 235, 359
Mexcalmetl, 325
Mexicano, mexicana, mejicano, *passim.*
Mexicas, 395, 418, 419
Mexoctl, 325
Mezcal, 209, 210, 325
Mezcal de pulque, 209
Mezcal flojo o de cola, 209
Mezcal resacado corriente, 209
Mezcal resacado de cola, 209

Micitu, 193
Michuauhatolli, 280
Miel, 9, 19, 96, 98, 111, 129, 138, 145, 178, 179, 213, 214, 215, 216, 220, 280, 324, 325, 326, 328, 339, 353, 354, 417, 419
Miel de azúcar (mieles), 217, 219, 220
Miel de cañas de maiz, 220
Miel de maguey, 221
Migajón de pan, 98
Miltomame, 368
Millo, 21
Miraguano, 421
Misioneros, 17, 182, 201, 224
Mistela, 209
Mitología, 414
Mitotes, 210, 332
Mixa, 114
Mixitl, 401
Mochite, 375
Molcajete, 235
Moldes, 231
Mole de guajolote, 228
Molinillo de chocolate, 235, 351, 354, 359, 363, 409
Molino, molinos, 8, 199, 206, 217, 218, 219, 233
Monasterios, 292, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 311, 312, 315, 316, 318, 319, 320, 362
Mondongo, 58
Monjas, monja, monjita, 17, 51, 56, 76, 337, 343, 360
Moraduj, 139
Moras, morales, moreras, 18, 102, 103, 122, 203, 204, 421
Morcillas, 58, 98
Moriscas, moriscos, 16, 44, 95
Moros, moras, 42, 44, 286, 292, 296, 297, 298, 312
Mortero, 8, 61, 63, 233
Moscatel, 106, 290
Mosquetas, 141
Mosquete, 402, 404
Mostachones, 57, 98
Mostaza, mostaça, 19, 96, 98, 139, 141, 228
Mosto, mostos, 98, 206, 210
Mozárabes, 13
Mudéjares, 13, 14
Muéganos, 56
Mujer, mujeres, mugeres, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 87, 91, 175, 178, 183, 187, 200, 203, 205, 206, 212, 244, 266, 267, 311, 332, 333, 334, 335, 338, 341, 347, 348, 349, 350, 361, 400, 405
Mulatos, 48, 88, 345
Muletos, 166
Mulos, mulas, 12, 156, 164, 166
Murciana, 16
Musácea, 114, 116
Musas, musa, 109, 114, 116, 118, 119, 120
Muscatellinas, 98
Musgo lacustre, 227
Mustangos, 157
Musulmán, musulmanes, musulmanas, 43

— N —

Naborías, 412
Nabos, 16, 19, 87, 127, 128, 247, 248, 249, 259, 262
Nacatlaoio Tamalli, 227
Nahuatl, 25, 408
Names, Nnames, 248
Naranja, naranjas, 12, 18, 26, 97, 99, 100, 103, 104, 123, 124, 125, 140, 201, 362
Naranjales, 100, 104, 120
Naranjos, 13, 79, 103, 104, 120
Natas, 98
Natillas, 57, 89
Naumes, 249
Navancos, 96
Néctar, 138, 140, 342, 362
Necuametl, 325
Negreros, 47, 115
Negro, negros, 20, 47, 115, 124, 130, 145, 146, 159, 181, 219, 220, 223, 248, 260, 352, 403
Nequatolli, 280
Neutle, 326

Nexic Tamalli, 227
Niames, 20, 244, 248
Nicaragüense, 331
Nicociana, nicotiana, 405, 409
Níspero, nísperos, 24, 99, 100, 120, 330
Níspolas, 373
Nixtamal, 56
Nochecle, 209
Nochtli, 113, 375, 376, 379
Nogada, 59
Nogal, nogales, 16, 142
Nopal, 374, 377, 378, 381, 384
Nopalli, 376
Norteamericana, norteamericano, *passim*.
Novillos, 88, 156
Noxtli, 375, 376
Nuchtli, 378, 379, 380
Nuégados, 16, 56
Nuez, nueces, 16, 19, 58, 62, 96, 100, 142, 228, 416
Nuez moscada, nuez de jarque, nuez de especia, 12, 24, 28, 96, 97, 138, 139, 140, 413, 414, 415
Nuñama, 177
Nuñu, 200

— Ñ —

Ñame, ñames, 20, 243, 244, 248, 249, 250, 252, 253, 255, 256, 257, 258
Ñampi, 252
Ñáñigo, 248, 249

— O —

Obleas, 98
Obo, 209
Obrages, obrajes, 202
Oca, papa o patata, 266
Oficial, oficiales, 68, 77, 198, 202, 203, 219, 232, 233, 250, 299
Ojaldrada, 56
Ojaldrillas, 56
Ojo de gallo, 209
Ojuelas, 16
Olio, 12, 331
Olivas, olivos, olivares, 8, 9, 19, 58, 62, 63, 100, 123, 124, 125, 134, 204, 206, 218, 377, 422
Ololiuhqui, 401
Ollas, ollicas, 16, 17, 24, 87, 231, 234, 284, 362, 368
Ollontolli, 280
Ooacatl, 386
Operarios, 99
Opuntia, 25, 376, 381
Ordiate, 52
Orégano, 10, 16, 96, 97, 140, 141
Orejavala, 350, 351
Orejones, 98
Orejuela, 23, 340
Orfebres, 13
Oro, 12, 28, 73, 86, 88, 91, 97, 155, 157, 159, 164, 165, 167, 170, 183, 193, 206, 218, 220, 234, 235, 236, 267, 269, 302, 303, 305, 306, 307, 308, 309, 315, 319, 330, 333, 389, 390, 407, 410, 412
Oruga, 16, 98, 140, 141
Orzas, 231
Ostochi, 209
Ostras, 235
Otoe, 252
Oveja, ovejas, 8, 99, 156, 171, 172, 200, 201, 202, 267, 423
Ovino, ovejuno, 19, 155, 171
Oxitl, 395
Oztotzi, 209

— P —

"Pabos de la tierra de México", 392
Pacay, 112
Pachón, pachones (perros), 186, 192
Paella, 58, 76
Pagua, 385
Paletas, 231, 234
Palillos de dientes, 140
Palillos de hojaldrar, 55, 234
Palmas, 19, 110, 123, 140, 241, 412
Palmeras, 9
Palmitos, 241
Palomas, 19, 87, 88, 154, 173, 175, 180, 181, 392
Palos de menear, 234

Palta, 112
Pallares, 149
Pambacitos, 228
Pamperos, 162
Pan, panes, 20, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 84, 90, 92, 96, 98, 124, 140, 146, 158, 199, 219, 235, 244, 261, 262, 263, 266, 267, 268, 275, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 285, 324, 341, 361, 392, 395, 399
Pan de maíz, 279, 280, 390
Pan de niames, 243
Pan de yuca, 254
Panaderías, panadero, 57, 229
Panales, 214
Panameña, 252
Panizo, 21
Pañizuelos, 87, 90
Paños, 202, 234, 389
Papa, papas, 20, 21, 92, 139, 150, 226, 244, 249, 251, 252, 253, 254, 255, 259, 260, 261, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 369
Papa dulce, 252
Papa holandesa, 254
Papas, los (sacerdotes indios), 103, 256
Papel, 324
Papillas, 350
Parisinos, parisina, 62, 92
Parrales, parras, 96, 100, 105, 106, 107, 208
Parrillas, 234
Pasas, 19, 21, 58, 97, 106, 139, 140, 145, 201, 213, 267, 268, 372, 383
Pasta, 98, 287
Pasteles fríos, 56
Patata, patatas, 20, 21, 99, 139, 244, 249, 250, 251, 252, 253, 255, 259, 260, 261, 268, 269, 270, 271, 272, 274, 335
Patate, patates (francés), 263
Patates (turco), 251
"Pâte Feuilletée", 55
Paternoster, 59
Pati, 325
Pato, patos, patas, 19, 154, 174, 176, 178, 200
Pava del Petén, 391
Pavo, pavos, pavas, 26, 92, 197, 200, 226, 389, 390, 391
Pavo real, 26, 92, 176, 389, 390, 391
Pavón, pavones, 26, 96, 389, 390
Pecaris, 157
Pecho de carnero, 16
Peneques, 228
Pepinos, 19, 92, 98, 112, 119, 126, 127, 130, 133
Pepitorias, 16, 87
Pera, peras, 9, 18, 96, 97, 100, 101, 112, 204, 385
Perales, peral, 101, 385
Perdices, 87, 89, 96, 140, 268, 390
Perdigueros, 186, 191
Perebecenuc, 27, 400
Peregrinaciones, 299
Peregrinos, 15, 297, 299, 305, 310, 311, 312, 313
Perejil, perexil, peregil, 19, 97, 125, 127, 134, 139, 140, 150, 228, 284
Peroles, 234
Perniles, 87
Perón, perones, peros, 63, 99, 228
Perrillos de falda (de halda), 191, 393
Perros (europeos), 124, 155, 177, 179, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193
Perros de agua, 191
"Perros de los que crían para comer", perrillos, 26, 124, 197, 227, 393, 394, 395, 396, 404, 411
Perros monteros, 191
Perros de muestra, 191
Persicate, 52
Peruano, peruana, 83, 112, 268
Peruétano, 101
Pestiños, 16, 57, 98
Pesué, 121
Petaca (Petlacalli), 27, 394, 411, 412, 421
Petate, 411
Petlacalli, 27
Peto, 27
Petróleo, 155, 231
Pétum, 409
Peyote, (bebida), 209

Peyote, (yerba), 401
Peyotl, 401
Picaiyo, 92
Picaresca, 7
Pícaro, 54
Picatostes, 98
Picietl, piciete, 27, 113, 405, 406
Piezas llanas, 231
Pil-Pil (bacalao), 18
Piloncillo, 57, 209, 228
Pilones, 24
Pimentón, 92, 98, 139
Pimienta, 12, 19, 21, 22, 23, 24, 96, 138, 139, 140, 209, 228, 283, 284, 285, 286, 350, 359
Pimienta de las Indias y pimienta mexicana, 140, 285
Pimiento, pimientos, 22, 92, 112, 140, 226, 255, 280, 283, 284, 285, 286, 351, 376
Píncharo, 209
Pinches, 232
Pinole, 341
Piña, piñas, 22, 110, 113, 133, 209, 260, 289, 290
Piña a la conquistadora, 290
Piñonada, 51
Piñonate, 51
Piñones, 19, 51, 58, 96, 98, 101, 139, 140, 143
Piojos, 227
Pipas para fumar, 407, 408
Pipas, por papas (patatas), 267
Pipián, 227, 228
Pípila, 26, 88, 200, 227
Piratas, 21, 154, 155, 345
Piratería, piraterías, 40, 155
Pirul, 210
Pisang, 109
Pisto, 98
Pita, 22, 323, 327, 328, 381
Plántano, 116
Plata, 12, 27, 86, 88, 90, 99, 170, 207, 233, 234, 235, 236, 241, 267, 274, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 333, 347, 360, 362, 390, 419
Platanales, platanares, 104, 110, 120, 121
Platáneos, platánea, 113, 116
Platanillo, 108
Plátanos, plátano, 18, 85, 100, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 223, 369, 397
Platillo de puntas de cuernos de venado, 98
Platones, 231
Platos, 231, 236
Pocillo, 235, 349, 380, 418
Pocyectl, 404
Pochote, 421
Podenco, podencos, (perros), 16, 186, 191
Polaco, 20, 316
Poleada, *poleás,* 340, 350
Polenta, 92, 282
Poleo, 97, 127, 139
Polvo de batata, 360
Pólvora de Duque, 97
Polvorones, 57
Polla ronca, (bebida), 209
Pollos, 87, 88, 92, 172, 228
Ponche de cidra, 209
Ponche de pulque, 209
Pone (papa, patata), 274
Ponzoña, 233
Poquietl, 408
Porotos, 149, 150
Portugués, portuguesa, port, 20, 21, 26, 72, 207, 249, 254, 304, 384
Potato, 270, 272
Pote gallego, 58
Potro, 155
Poyomatli, 407
Pozole (bebida), 209
Pozole (guiso), 228, 341
Presa, perro de, 186, 192
Priscos, 18, 96, 100, 101
Protestantes, 40
Puchero, pucheros, 58, 231, 398
Puerco, puercos, 56, 87, 88, 96, 156, 167, 170, 179, 180, 197, 200, 215, 393
Puertas, 215
Puerros (Poros), 96, 97, 132
Pulcre, 326

Pulgas, 406
Pulque, 228, 325
Pulque colorado, 209
Pulque blanco, 209
Pulque de almendra, 208
Pulque de atole, 209
Pulque de coyol, 209
Pulque de chirimoya, 209
Pulque de durazno, 209
Pulque de guayaba, 209
Pulque de huevo, 209
Pulque de naranja, 209
Pulque de obos, 209
Pulque de piña, 209
Pulque fino, 209
Pulque ordinario, 209
Pulque tlachique, 209, 210
Pulquérrimo, 325
Purutu, 150

— Q —

Quametl, 325
Quapocyetl, 405
Quatecuicuilli, 227
Quatecuycuill Tamalli, 227
Quauhcacahoatl, 334
Quachan, (vino), 209
Quauhcamotli, 261
Quauhtlatlatzin, 143
Quebrantahuesos (bebida), 209
Quelites, 375
Quemadero, 49
Quequexquic, 249, 252
Quequezque, 249, 252
Quesadillas, 56, 87, 96
Queso, quesos, 19, 87, 88, 94, 96, 98, 130, 131, 199, 200, 228
Queso asadero, 55, 98
Queso de Mallorca, 200
Quetzalichtli, 325
Quetzaltototl, 325
Quiché, 387
Quichúa, 20, 21, 113, 249, 252, 274, 290, 383
Quilahuacatl, 386
Quinquefolio, 117, 119
Quinúa, 265
Quiote, 328

— R —

Rabanitos, 99, 228
Rábano, rábanos, 19, 88, 97, 127, 129, 139, 243
Ranas, 96
Rapé, 402, 409, 411
Rasos, 203
Rata, ratas, 19, 182, 194
Ratones, ratón, 185, 193, 194, 227
Recaudo, 59
Receta, 63, 290, 338, 339, 351, 353, 354, 358, 362, 369
Redoma, 221, 234
Regalos de Hernán Cortés a la Virgen de Guadalupe (otros vienen separadamente), 302
Rejalgar, 194, 350
Rellenos, 16
Remolacha forrajera, 19, 153
Remolachas hortenses o betabeles, *remolachas,* 19, 127, 131, 150
Renacuajos, 228
Requesones, requesón, 98, 228
Retama, 139
Revoltijo (bebida), 209
Ricino, 119
Rifeños, 25, 372
Riponces, 98
Rocines, 158
Romanos, romana, 9, 13, 74, 195, 297, 414
Romerate, 52
Romeritos (guiso), 228
Romero, 98, 125, 138, 140
Rompope, 344
Ronto, 174
Rosas, 141, 407
Roscones, 98
Rosolí, 209
Rosquillas, 16, 57, 98
Rucma, 112
Rueda, 215
Runtu, 174, 175
Ruso, 20

— S —

Sabuesos de trailla, 191, 192
Sacerdotes, 256
Saetines, 232
Sal, sales, 9, 12, 24, 57, 63, 121, 139, 140, 195, 197, 395
Saladeros, 8
Salazones, salazón, 9, 19, 179, 195, 196
Salceras, 235
Salchichas, 58, 98
Salchichón, 98
Saleros, 90, 234, 236
Salinas, 12
Salpimienta, 139
Salsa de chile verde, 26
Salsifís, 98
Salvado, 96, 98, 139
Salve, 59
Salvia, salvias, 10, 19, 97, 126, 139, 140
Salviate, 52
Sándalo blanco, 98, 139
Sandías, sandía, 18, 108
Sangre de conejo (bebida), 209
Santero, 316
Santuario, 298, 299, 301, 302, 307, 310, 311, 315, 317
Sardina, 58
Sarracenos, sarracenas, 213, 294
Sauce Mornay, 92
Sauiuetes, 262
Savintu, 112, 287, 288
Sayre, sayri, 27, 113, 408
Scitas, 281
Scomber, 9
Sebo, 156, 215
Seda, 19, 102, 103, 181, 202, 203, 204, 205, 421
Seda arbórea, 206, 421
Semillas, semilla, 13, 18, 84, 94, 97, 99, 107, 123, 129, 132, 141, 143, 153, 162, 203, 204, 210, 265, 266, 278, 333, 336, 397, 398, 401
Sémola, 98
Sendecho, 209
Serbas, 100
Serpientes, 227
Servilletas, 87, 380
Sésamo, 268
Sesos, 15
Sevillanos, sevillanas, 118, 231, 286, 377
Sidra, 58, 268
Sidros, 99
Sirgo, 12
Sisique o aguardiente de pulque, 209
Sobreasada, 92
Sodomía, 188, 190
Soldaderas, 83
Sopa, 58
Sopa de tortuga, 196
Sopoyal, 350
Suchiaxallaoacalli, 420
Suevos, 11
Suiza (bombonería), 92
Sultanas, 13
Suplicaciones, 86
Suspiros de monjas, 56
Sweet potato, 20, 270

— T —

Tabaco, *tavaco,* 26, 27, 92, 93, 113, 226, 257, 335, 398, 399, 400, 402, 403, (por errata dice *tacabo*) 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412
Taco, 58
Tafetanes, 103, 203
Tagarninas, 133
Tajo, tajaderos, tajador, tajadores, 234
Talvinas, 16, 139
Tamal, 227, 228
Tamal de cazuela, 228
Tamarindo, 209
Tamborín, 17
Tamemes, 394, 411
Tamiz, 234
Tapa, 58
Tapatío, 177, 209
Tartufoli, 20
Taza de la salva, 234
Tecolio, 209
Tecomate, 354
Tecontlacuilolli, 420

Tecuín, 209
Tejedores, 13
Tejeringos, 57
Tejido de lino, 202
Tejo, 125
Tejolote, 235
Tejuino, 209
Teléfonos, 237
Telégrafos, 237
Telera, 58
Televisión, 237
Tenacitas de fruncir bordes de empanadas, 234
Tenedor, tenedores, 87, 233, 235, 236
Teocentli o Teocintle, 277
Teometl, 325
Teonanacatl (honguillos), 401
Tepache, 209, 228
Tepache de ciruelas pasadas, 209
Tepache de jobo, 209
Tepache de timbiriche, 209
Tepecamotli, 261
Tepemexcallin, 325
Tepescuintle o Tepeizcuinte, 26
Tercio de la carga de una caballería, 411
Terciopelos, 202
Tercios, 14, 23
Terneras, 88, 99, 129, 156, 196
Tetec, 401
Tetlamin (perro), 395
Tetzapotl, 323
Tetzontzapotl, 323
Teuitzotl (perro), 395
Teutónicos, 20
Texcates, 392
Textones, 16
Teyte, 330, 331
Tianguis, 101, 132, 214, 216, 220, 260, 407
Tigres, tigre, 179, 191, 192, 420
Tinacos, 232
Tinaja, tinajas, tinajones, 111, 117, 124, 231, 232
Tinta açul, 126
Tipoy, 384
Tiquisque, 252
Tizón, 27, 400
Tlacametl, 325, 326
Tlacepoallitlaxalli, 227
Tlalcacahoatl, 334
Tlalchichi, 395
Tlalyetl, 405
Tlacocatahuacatl, 386
Tlanoquiloni, 261
Tlaolli, tlaoli, 113, 280, 281
Tlapalnochtli, 376
Tlapatl, 401
Tlatochochtli, 376
Tlatonitatolli, 280
Tlatonochtli, 376
Tlaxcalatolli, 280
Tlaxcaltecas, 70, 76, 395
Tlixchil, 23
Tocino, 16, 59, 87, 88, 96, 98, 159, 179, 201
Tochtetepo, 401
Tochtli, 173
Tolonce, 209
Tomame, 280, 368, 369
Tomates, tomate, 24, 25, 90, 92, 226, 227, 368, 369, 370
Tomate verde, 369
Tomatl, 368
Tomillo, 10, 19, 125
Tonel, 343
Topos, 227
Topotli patzcallo, 228
Toreros, 10, 171
Tornasol, 126
Tornillo, 234
Torno, 205
Toro, toros, 10, 85, 90, 164, 168, 171, 200
Toronjas, 13, 18, 96. 97, 103, 120, 140
Torreja, 57
Torresnos, 56, 364
Torrija, 56, 98
Tortas, 21, 57, 67, 87, 98. 199, 228, 250, 282
Torta destilada para dolientes, 97
Torteras, 231
Torticas, 98
Tortillas, 26, 133, 227. 228, 275, 280, 281, 369, 375, 376
Tortilla a la española, 58

Tortilleras, 232
Tórtolas, 389
Tortugas, 196, 200, 242, 354, 420
Totalitarios, 49
Totol, 26
Totollin, 392
Totolna quaquimilli, 227
Totonacas, 211
Totonqui tlaxcalli, tlaquelpacholli, 227
Totopos, 228
Trajelar, 7
Trapiche, trapiches, 217, 218, 219
Trébol, 141
Trigo, 8, 9, 10, 19, 83, 84, 90, 94, 96, 97, 99, 120, 127, 145, 146, 147, 198, 199, 205, 207, 223, 228, 261, 266, 267, 278, 282, 311, 350
Trigo indio, 280
Trigo turco, 278
Trinchetes, 235
Tripas, tripitas, 196, 197
Trufas, 10, 20, 275
Tuba, 209
Tudescos, 14
Tuna, Higo de., 25, 113, 118, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 381, 383
Tuna (*estudiantina*), 381
Tuna (*vita vaga*), 381
Tunal, 376, 377, 381
Tuno, higo, 382
Turco, turca, 251, 306
Turmas de tierra, 97, 266, 267
Turrón, turrones, 57, 58, 241, 417
Tzaponochtli, 376
Tzapotceas, 387
Tzicotanatli, 228
Tzintzintlapatl, 401
Tzone, 334

— U —

Ucucha, 194
Uchu, vchu, 112, 140
Unto, 98
Uva, uvas, ubas, vbas, 8, 16, 18, 61, 63, 96, 97, 100, 105, 106, 107, 117, 123, 124, 125, 138, 142, 206, 207, 208, 210, 213, 277, 287, 383

— V —

Vaca, vacas, 87, 96, 129, 155, 156, 167, 168, 169, 170, 179, 196, 200, 219, 269, 295, 341
Vacas de la tierra, 167
Vacuno, 155, 156, 170, 179
Vainilla, 23, 235, 337, 351, 355, 359
Vajilla, 235
Valenciana, valenciano, 28, 58, 63, 76, 353
Vándalos, 11
Vasco, vasca, 64, 209
Vasos, 130, 234, 279, 338, 339, 354, 380, 398, 419, 420
Vchu, 284
Velas (candelas), 215, 232
Velón, 231
Venado, 8, 88, 186, 190, 390, 412, 420
Venezolanos, 249, 324
Ventanas, 215
Verdolagas, 126, 127
Víboras, 227, 326, 338
Vicuñas, 172, 180, 199, 200, 202, 423
Vid, vides, 99, 105, 106, 107, 119
Vidrio, 202, 234, 418
Vihuelas, 88
Vinagre, 10, 16, 19, 46, 58, 63, 92, 94, 98, 136, 139, 140, 206, 324, 326, 361
Vino, vinos, 9, 10, 12, 13, 19, 58, 61, 63, 67, 86, 88, 94, 96, 98, 106, 107, 124, 125, 139, 145, 148, 198, 201, 206, 207, 208, 210, 211, 212, 213, 215, 220, 228, 236, 244, 260, 268, 277, 324, 325, 326, 328, 350, 386, 387, 403, 404, 406, 415
Vino de caña, 209
Vino de palmas silvestres, 209
Vino de salvado, 209
Vino de Tepemé, 209
Vino de tuna, 209
Vino de mezcal de Guadalajara, 209
Vino resacado, 209
Vinum gaditanum, 8
Viñas, viñedos, 8, 96, 104, 120, 204, 208, 218, 327
Viruelas, 401
Visigodos, 11

Visnagas, 127, 141
Vizcaíno, 125
Vssun, 99, 112

—X—

Xalatlacense, 368
Xaltomatl, 262
Xalxocotl, 288
Xerès, au, 29
Xicalli, 418
Xiotl, 401
Xitomate, 368
Xixique, 209
Xocoatl, 281
Xocomecatl, 107
Xoconochtli, 376
Xocoyac, 353
Xochicacahoatl, 334
Xoloitzcuintli (perro), 395
Xolometl, 325
Xonacatl, 133
Xopaipas, 16
Xulo (perro), 197, 394

—Y—

Yames, 20, 243
Yanquis, 282
Yantar, 7, 24
Yapoquete, 404
Yatac, 280
Yaro, 110
Yeguas, 94, 99, 155, 156, 157, 158, 159, 164, 166, 168, 170, 183
Yemas, 241
Yer elmasi, 251
Yerba santa, 407
Yerbabuena, yerba santa, 10, 16, 127, 139, 140
Yerbaluisa, 231
Yerbas (lechugas), 98
Yetl, 405
Yollatolli, 280
Yuca, 20, 121, 244, 245, 246, 248, 249, 252, 253, 254, 257, 259, 261, 262, 264, 325
Yucatecos, 247, 332
Yzhoatomatl, 368
Yztacnochtli, 372

—Z—

Zabila, 127, 328
Zacanochtli, 376
Zacualtzapotl, 387
Zahinas, 16
Zambumbia, 209
Zanahorias, çanaorias, 19, 96, 97, 127, 128, 150, 243, 245, 247, 262
Zancu, 281
Zapatería, zapatos, çapatos, 311, 325
Zapote, 323, 331, 387
Zapote colorado, 24
Zarzamora, 103
Zibibies, 107
Zidra, 209
Zlizitle, 209
Zollallotzalli, 227
Zopilotes, 174
Zozacuellos, 262
Zumo, zumos, 206, 212, 217, 289, 326, 376, 401

Indice Onomástico

— A —

A. B. C., Diario de Madrid, 44, 48, 160, 293
Abd Al-Basit, 382
Abd Al-Rahman II, 136
Abdera, 9
Abrantes, Duquesa de, 29
Abul-Hasán, 298
Acacia Niopo H.B. et Kunth et Numosa Acacivides Benth, 401
Academia de la Historia, 160
Acaloaometochtli, 256
Acapulco, 138, 344
Acosta, S. J., José de, 22, 100, 101, 103, 104, 110, 111, 116, 121, 122, 127, 130, 133, 140, 149, 202, 203, 206, 208, 220, 264, 267, 273, 280, 285, 289, 326, 334, 342, 370, 377, 381
Achanquillo, 106
Achcauhtli Tlenamacami, 256
Ada, Río, 278
Adámuz, 16
Adán, 12, 114, 229
Ademus, 229
Adriano, Emperador, 9
Adriático, Mar, 38
Afortunadas, Islas, 13
Africa, 17, 20, 25, 42, 48, 109, 115, 117, 125, 138, 226, 249, 255, 259, 298, 306, 377, 380, 381, 383
Agricultura general que trata de la labrança del campo, 203
Aguila, Fragata, 109
Aguila, Juan del, 336
Aguilar, Jerónimo de, 70, 79, 80, 191
Aguilar, Marcos de, 74
Aguilar, Doña María de, 203
Aguilón, azucarero en Sto. Domingo, 217, 218
Agustinos, Padres, 317
Ahmet-Effendi, 397
Alamán, Lucas, 199
Alamedilla de los Tristes, 59
Alatamaha, Río, 330
Alba, Duque de, 160
Alba de Tormes, 69
Alberto de Austria, Cardenal y Rey de Bélgica, 304, 305
Albión, véase, Inglaterra
Albitez, Diego, 78
Albohacen, Rey, 298
Albornoz, Arzobispo Gil de, 298
Albornoz, Contador, 75
Alburquerque, 357
Alcalá de Guadaira, 58
Alcalá de Henares, Universidad de, 28, 250, 259
Alcántara, Hábito de, 309
Alcántara, Monasterio de, 29
Alcántara, Pueblo de, 29
Alcárria, 214
Alcázar, Baltasar del, 130
Alcázar de San Juan, 57
Alcocer, Gaspar de, 100
Alderete, Fernando de, 308
Aldonza, *La Lozana Andaluza,* 16, 17, 55
Alejandría, 114, 115
Alejandro Magno, 160
Alemania, 14, 20, 39, 41, 43, 48, 49, 122, 213, 273, 311, 356

Alexandría, véase Alejandría.
Alfeo, 11
Alfonso V, rey de Portugal, 300
Alfonso VIII, 42
Alfonso X, El Sabio, 11, 42, 138, 295, 296
Alfonso XI, 298, 299
Alfonso XIII, 302
Algeciras, 380
Alhakém, II, 13
Alicante, 213
Almagro, Diego de, 14, 46, 267, 409, 423
Almanzor, 13
Almería, 114, 115, 116, 117, 118, 119
Almirante, véase Colón Cristóbal
Almuñécar, 67
Aloa, Dr., D. Pedro de, 28
Alonso, cacique don, 404
Alpes, 278
Altamirano, Antonio de, 167, 168
Altamirano, Francisco, 168
Altamirano, Pedro, 168
Altona, 356
Alvarado, Francisca de, 79
Alvarado, Jorge de, 75, 79
Alvarado, Juana de, 79
Alvarado, Leonor de (por errata, Alvaro), 75, 79
Alvarado, *Tonatio* Pedro de, 75, 76, 79, 159, 161, 303, 308
Alvarez, P., 347
Alvarez, Hernand, 79
Alvarez Chanca, Dr., 132, 248
Amat y Juniet, D., Manuel de, 357
Amatitlán, 222
Amazonas, río, 329
Amberes, 25
Amboina, isla, 108
América, Amérique, *passim*.
American Treasure and the Price Revolution in Spain, 271
Américo Vespucio (Vespucci), 109, 405
Amomun Grana, Paradisi, 138
Amsterdam, 336, 379
Ana, hermana de Estesuchel, doña, 76
Ana de Austria, Emperatriz, 305
Ana de Austria, Reina de Francia, 355
Ana Ivanova, Emperatriz, 43
Ana Margarita de Austria, Infanta, 305
Anáhuac, 92, 225, 323, 329, 418
Ancona, 43
Andalucía, 5, 8, 9, 11, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 25, 26, 29, 30, 51, 92, 93, 104, 125, 126, 128, 130, 136, 138, 149, 150, 157, 158, 222, 241, 254, 272, 276, 278, 279, 283, 286, 324, 327, 328, 334, 340, 360, 366, 370, 371, 372, 377, 378, 380, 382, 387, 417
Andalucía, La Nueva, 259, 271
Andes, Los, 76, 110, 111, 112, 117, 164, 320
Anglería, Pedro Mártir (Martyr) de, 20, 22, 79, 99, 115, 177, 189, 190, 206, 241, 257, 259, 260, 261, 262, 263, 272, 278, 280, 283, 284, 287, 289, 327, 375, 391, 400, 421
Antequera, 146
Antigüedades Judías, 13
Antiguo Testamento, 8
Antillas, Antillanas, Islas, 24, 27, 28, 143, 217, 243, 257, 270, 281, 330, 398, 409, 419
Antis, véase Andes
Apicio, 11
Apolo, 203
Apología ad Gullielmun abbatem, 229
Arabia, 397
Aracena, 131
Aragón, 38, 39, 43, 98, 139, 149, 188, 298, 316
Aranda, conde de, 357
Arango, Cap. Sancho de, 184
Aranjuez, 122, 123, 208, 423
Aranzadi, D. Telésforo, 154, 157, 164 166, 170, 171, 173, 180, 181, 193
Aranzazu, 309
Araujo-Acosta, Luis, 230
Arauz o Zarauz, Felipa de, 72
Araya, 324
Archivo de Indias de Sevilla, 221, 302, 318
Archivo Histórico Nacional, 361
Arequepa, Arequipa, 208, 320
Areyzaga, clérigo Juan de, 185
Argentina, 115, 149, 253, 383
Argo, 414

Argueta, Conquistador, 72
Arias de Peñalosa, doña Mar, 76
Arizona, 161
Armenia, 304
Armenio Mártir, obispo, 304
Arte de Cocina a usanza Española, Italiana y Tudesca, 250
Arte Noevo para criar seda, 203
Artigas Ferrando, Dr. Miguel, 8
Arzendján, 304
Arzobispado de México, 316
Arriero, (caballo), 159
Arroyo de los Galanes, Malaga, 372
Asia, 17, 48, 116, 121, 125
Asido, 9
Astorga, 57
Asunción, Ciudad de la, 82
Atabaliba, Rey, 172, 193
Atahualpa (Atahuallpa), 47, 175, 176
Atiença, Pedro de, 219
Atila, 160
Atlas, 13
Atlcahualo, 256
Atzpilcueta, Navarro, 352
Augé, Paul, 263
Augsburgo, 336
Aulnoy, Condesa D', 53, 87, 236, 334, 355, 359, 362
Australia, 48
Austria, 20
Austria, Hijo de Felipe IV. Don Juan de, 304
Austria, Hijo de Carlos V. Don Juan de, 306
Auto de la Soberana Virgen de Guadalupe y sus Milagros y grandezas de España, 313
Avagoaltegoan, 197
Ave Fénix, 136
Avila, España, 69, 248, 307, 331
Avila, Alonso de, 76, 159
Avila, Gil Gonçález de, 373
Avignon, 43
Ayagualulco, 72, 190
Ayamonte, 399
Ayllón, licenciado, 303
Aymaco, lugar, 184
Azcapotzalco, 408
Azogues, 317
Azores, Islas, 148, 213, 291
Azorín, J. Martínez Ruiz, 230, 268

— B —

Babieca (caballo), 160
Bachiller de Salamanca, 345
Baena, conquistador, 159
Baéças, Hermanos, 187
Bagdad, 136
Bahamas, Islas, 262, 400
Bailén, Catalla de, 29
Baja California, 124
Balaguer, Víctor, 297, 300, 305, 316
Baleares, Islas, 14
Ballester, Miguel, 218, 219
Bandan, Isla, 414
Banderas, Río de, 190, 280
Bañuelos, Jerónimo de, 309
Barbarroja, Federico, 38, 210
Barbieri, 63
Barcelona, 8, 57, 67, 96, 290
Barlovento, Islas de, 112, 158, 168, 270, 284, 289, 323, 416
Barreda, Lic., 374
Barreiros, Gaspar, 304
Barreto, Ruy, 253, 254
Barrio de Jesús María, Habana, 249
Barrionuevo, 357
Barroso, Prior, D. Pedro G., 298
Barvarroja, véase Barbarroja, Federico.
Bastidas, Rodrigo de, 155
Batalla de Harina o de Huarina, 146
Batangas, 336
Bayamo, lugar, 159
Bayarte (caballo), 160
Bayle, S. J., Constantino, 46, 70, 80, 129, 146, 164, 165, 210, 245, 246, 316, 317
Bearnés, 14
Becerrillo, Becerrico, Beçerrillo, (perro), 183, 184, 185, 187
Béjar, Duque de, 236
Belerofonte, 160
Bélgica, 48, 305
Beltrán de Guzmán, Nuño, 204
Benalcázar, 303

Benzoni, 342
Berlanga, Fray Tomás de, 18, 109, 113, 114, 116, 117
Berlanga, Villa de, 217
Bermuda, la, 71
Bermudas, 48
Bética, 9, 10
Betis, Río y Valle del, 9, 10
Biblioteca Nacional de Madrid, 163
Biblioteca de la Facultad de Medicina de Cádiz, 370
Bibliotheca Hispana Nova, sive Hispanorum Scriptorum, 54
Bilbao, 181
Bioko, 258
Bizancio, 41
Blanco, P., 336
Bobadilla, Fray Francisco de, 196
Bobadilla, Isabel de, 78
Boca de Términos, 190, 191
Bogotá, 260
Bohemia, 38, 43, 301
Bohemia, Rey Jorge de, 304
Bolivia, 317, 383, 384
Bontekoe, Willem, 356
Bootes (caballo), 160
Borinquen, 244, 255, 263, 279
Borneo, 48, 166
Bosarra, en Guatemala, 79
Bosch-Gimpera, Dr. Pedro, 8
Botahá, 121
Braga, Portugal, 315
Brasil, 27, 253, 254, 366, 398
Brasil, Cónsul del, 253
Bravo Carbonel, D. J., 115, 257
Bravo H., Helia, 25
Bravo de los Camerines, Pedro, 336
Brenes, D. G., Dr., Mario, 252
Brilladoro (caballo), 160
Brillat-Savarin, 30
Briones, Conquistador, 72
Britania, 274
Bruyerinus Campegins, 222
Bucéfalo (caballo), 160
Buenaventura, Puerto de, 78
Buenos Aires, 57, 81
Bula Pontificia, 300
Burgos, 43, 160
Burgos-Soria-Calatayud, Ferrocarril, 89
Burguillos, Antonio de, 208

— C

Cabeza de Moro (caballo), 161
Cabo de Buena Esperanza, 414, 415
Cabo Verde, Islas de, 171, 414
Cabrera, Angel, 156
Cabrerizas Alta, 372
Cabrerizas Baja, 372
Cáceres, 29, 168, 296, 298, 310
Cáceres *el Rico,* Juan de, 71
Cacique Gordo, 76
Caçonci, 411
Cadahalso, lugar, 298
Cádiz, 8, 9, 18, 29, 94, 201, 228, 283, 334, 343, 357, 360, 365, 380
Calderón, *(El Solitario)* Estébanes Serafín, 27, 58, 382, 383
Caleta, La, 372
Cali, Perú, 104
California, 161
Calígula, Emperador, 160
Calvino, 39
Calvo, Padre, 201, 343
Callao, El, 267, 319, 357
Camagüey, 323
Camba, Julio, 29
Camerín, 48
Campeche, 390
Campero, Panchita, 362
Canadá, 48
Canaria, Islas, 114, 151, 208, 213, 218, 219
Canarias, Islas, 13, 18, 22, 67, 106, 113, 115, 116, 117, 118, 120, 151, 171, 178, 290, 367, 370, 387
Cancerbero (perro), 184
Candia, Grecia, Isla de, 66
Cano, Johan Sebastián del, véase, Elcano, Juan Sebastián de
Cantábrico, 58, 282
Capira, Sierras de, 385
Cappa, S. J., P. Ricardo, 170, 181
Capuchinos, Orden de los, 370
Caracas, 336
Caravantes, Francisco de, 106

Cárcer y Disdier, Mariano de, 7
Cárdenas, Doctor Juan de, 23, 335, 340, 341, 342
Cardenio (*La Entretenida*), 313
Cardoso, 54
Carháte, 78
Caribe, Islas del Mar, 18, 157, 217, 276
Carletti, El florentino Antonio, 355
Carletti, Francisco (?), 23
Carlomagno, 136, 150
Carlos, Príncipe Don, véase, Carlos V, Emperador
Carlos III, 357
Carlos V, Emperador, 14, 18, 22, 85, 125, 207, 210, 259, 289, 301, 304, 305, 306, 334
Carta Segunda de Relación, 132, 220
Carta Cuarta de Relación, 18
Carta Quinta de Relación, 26, 171
Cartagena de Indias, 47, 150, 262, 284, 352
Cartas de Excomunión, 124
Cartas de Indias, 210
Cartas de Relación, 205, 391
Cartuja de Santa María de las Cuevas, en Sevilla, 118
Carrera, Don Agosper de la, 28
Casa Harta, 78
Casas, Fray Bartolomé de las, 20, 27, 46, 47, 78, 94, 99, 103, 105, 106, 109, 120, 132, 150, 184, 185, 195, 198, 214, 216, 217, 218, 243, 247, 248, 258, 277, 279, 284, 289, 291, 323, 324, 327, 328, 374, 375, 385, 390, 393, 399, 400, 402, 404, 412, 415, 416
Casas, Francisco de las, 203
Casas, Gonzalo de las, 203, 204
Castabala, 187
Castañeda, Don Vicente, 160
Castaños, General, 29
Castellanos, Juan de, 165, 275
Castellanos, Gobernador Don Antonio, 308
Castilla, 20, 21, 22, 23, 39, 41, 43, 69, 71, 72, 74, 75, 77, 78, 79, 98, 99, 100, 102, 103, 105, 108, 122, 126, 127, 128, 129, 130, 132, 133, 134, 139, 140, 141, 142, 150, 161, 164, 172, 174, 176, 179, 188, 189, 199, 202, 205, 214, 247, 250, 254, 260, 270, 272, 274, 277, 299, 300, 316, 319, 327, 340, 343, 373, 374, 385, 390, 413, 416, 424.
Castilla del Oro, 102, 116, 120, 259, 385, 391
Castilla la Vieja, 139
Castillo (buey), 168
Castillo Ledón, Luis, 23, 353, 354
Castro, Juan de, 26
Castro y Serrano, José de,. *(Un cocinero de S. M.),* 7
Castrovido, Doctor, 370
Catalina, Reina Doña, 300
Catalina, Hija del Cacique Gordo, Doña, 76
Cataluña, 122, 139, 219
Cathalina de Médicis, Reina, 409
Cáucaso, 283
Cavendish, 270
Cayena, 397
Cazalla, Villa, 201
Celaya, 228
Celebes, 166
Çemaco, Provincia de, 102
Cerasus Capullin, D. C., 101, 133
Cerdeña, Isla de, 14
Ceres, Diosa pagana, 84
Çerrato, 214
Cervantes, Leonel de, 72
Cervantes Saavedra, Don Miguel de, 160 161, 189, 291, 312, 313, 314, 363, 364, 392
Céspedes, Juan de, 317
Cid Campeador, 160
Cieza de León, Pedro, 79, 101, 103, 104, 106, 120, 123, 146, 150, 170, 177, 214, 245, 264, 266, 281, 395
Cimón, ciudadano romano, 74
Cingapancinga, 216
Çipatloval, 197
Ciudad de los Reies, 100, 104, 124, 192, 206, 259
Claver, P. Pedro, 48
Clavijero, 205, 419
Clavileño el Aligero (caballo), 160
Clemente VIII, Papa, 43
Cliptumno, 11

Clusio, (Clusius), 20, 249, 251, 270, 272
Cobo, S. J., P. Bernabé, 163, 164, 171
Coca, río, 245
Coça, Florida, 101
Cocinero Mayor del Serenísimo Rey Don Hernando de Nápoles, 51
Cochabamba, 317
Cochín, 316
Coden, Polonia, 316
Codenensus, Virgen, 316
Colcos, Isla de, 414
Colmeiro, Doctor Miguel, 20, 21, 22, 24, 25, 108, 113, 121, 122, 123, 132, 248, 249, 255, 274, 372, 397, 400, 401
Colmenero de Ledesma, Alonso, véase, Colmenero de Ledesma, Antonio
Colmenero de Ledesma, Antonio, 350, 351, 352
Colofón, 187
Colombia, 164, 265, 275, 338, 383, 384
Colón, Bartolomé, 45
Colón, Cristóbal, 14, 18, 19, 20, 21, 22, 26, 44, 45, 46, 77, 94, 99, 109, 131, 132, 145, 148, 150, 151, 155, 157, 165, 166, 172, 198, 213, 216, 217, 218, 241, 242, 243, 244, 247, 248, 253, 255, 258, 276, 277, 278, 283, 291, 292, 301, 302, 317, 327, 330, 393, 394, 399, 409, 410, 422
Colón, Diego, 77, 78
Colonia, Ciudad de, 42
Colonias, 47, 48
Colonias francesas, 26
Columela, Modesto, 11
Colla, 265
Comedia de Nuestra Señora de Guadalupe y sus Milagros, 297, 314
Comedia famosa de la Entretenida, 313
Comendadores de Rodas, 86
Comogro, Cacique, 280
Compañía de Güipuzcoa o de los Caraqueños, 336
Compañía de Jesús, 343, 357
Común modo de guisar que observaban en las Casas de los Regulares de la extinguida Compañía de Jesús, 370
Conçepçion de la Vega, Ciudad, 219
Concilio de Béziers, 42
Concilio de Letrán, 42
Condc, Pedro, (mujer de), 79
Conferencias Culinarias, 53
Congo o Manicongo, 48, 306
Congregación Romana, 40
Congreso de Turismo, 226
Conquista, La, 37, 49, 69
Conrado III, 42
Consejo de Indias, 224
Cónsula, Hacienda de la, 250, 386, 387
Consulado General de Costa Rica, 251, 252
Constantinopla, 65
"Contino de la Casa Real", 289
Contreras, Don Rodrigo de, 308
Copacavana, 320
Coquimbo, 319
Córcega, Isla de, 14
Cordero, Gil, vaquero de Guadalupe, 295, 296, 297
Córdoba, España, 9, 10, 13, 43, 104, 136, 237
Corinto, 140
Coro, lugar, 249
Cortés, Doña Leonor, 76
Cortés, Doña María, 75
Cortés, Martín, 203
Cortés o Pizarro, Doña Catalina, 73, 75
Cortés, Marqués del Valle, Hernán, 14, 18, 23, 26, 46, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 86, 87, 88, 103, 107, 109, 132, 133, 134, 145, 146, 148, 158, 159, 161, 162, 163, 171, 179, 190, 191, 203, 204, 205, 218, 220, 221, 280; (varios regalos que hizo a la Virgen de Guadalupe, 302), 303, 308, 332, 338, 391, 394, 395, 409, 412, 424
Coruña, Conde y Condesa de la, 307
Cosa, Juan de la, 18
Costa Firme, 336
Costa Rica, 252, 329, 345
Covadonga, Montañas de, 295
Covadonga, Virgen de, 297
Coyoacán, 71, 88, 203, 204
Cozco, 135, 140, 146, 166, 167, 168, 171, 172, 173, 176, 180, 192, 207
Cozumel, 191, 214

Crescentina Cucurbitina, 419
Crescentina Cujete, 419
Creta, Isla de, 13
Cromwell, Oliverio, 345, 346
Crónica General, 43
Cruz, Sor Juana Inés de la, 320
Cruzadas, Las, 42
Cuarecua, región, 187
Cuauhtémoc, 47
Cuba, 21, 22, 26, 63, 72, 76, 77, 83, 103, 106, 132, 148, 150, 158, 161, 174, 179, 190, 192, 216, 247, 248, 253, 255, 263, 276, 277, 284, 287, 290, 330, 378, 386, 393, 394, 398, 402, 419, 422
Culúa, 378
Cuéllar, Juan de, 76, 161
Cuenca, Ecuador, 317
Cuernavaca, 111
Cuervo, A. B., 164
Cuesco, Cacique, 76
Cuestión moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico, 352
Cueva, lugar, 385
Cueva, Beatriz de la, 75, 79
Cueva, Francisca de la, 75
Cueva, Francisco de la, 75
Cueva, Provincia de, 127
Cuevas, José de las, 387
Cuevas, S. J., P. Mariano, 221
Cuevas, Pedro, 308
Cumaná, Costas de, 324, 391
Cumaná, Tucumá, 419
Cuntusuyo, Provincia de, 106
Çuñiga, Hidalgo, 187
Curaçao, Isla de, 336
Curiana, 391
Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate, 352
Cusco, 140
Cuyuacan, véase, Coyoacán.
Cuzco, 84, 106, 164, 259, 266, 307, 320, 357
Cyperus Adoratus L., 132

— CH —

Chalchiuhquacuilli, 256
Chambre Ardente, 38
Chanca, Doctor, 330
Chaparro (buey), 168
Chapultepec, 87, 318
Charcas, lugar, 83, 214, 307, 317
Charcas, Obispado de las, 308
Cháves, Diego de, 83
Chiapa de los Indios, 164, 346
Chiapas, Estado de, 329, 345, 349, 350
Chiapas la Real, 347
Chiapas, Obispo, Obispado de, 347, 379
Chiapes, Cacique, 189, 190
Chile, 122, 123, 124, 208, 265, 270, 276, 280, 287, 319, 322, 326, 383
Chiloe, Isla de, 319
China, 26, 121, 316
Chinchapucyn, lugar, 173
Chipre, Isla de, 12, 104
Chira, Isla de, 339
Cholula, 24, 368, 369
Chucuito, 320
Chuquiabo, 317, 320
Chuquisaca, 317
Churnabalta, 267
Churriana, Málaga, Pueblo de, 386

— D —

Damasco, 41
Darién, 70, 78, 187, 259, 391
Dávila Padilla, Fray Agustín, 339, 340
De Heretico Comburendo, 38
De Re Cibaria, 222
De Re Coquinaria, 11
De vita viri civilis, 229
Del uso de qué cosas conocidas en el Antiguo Continente carecian los mexicanos en el tiempo que se rindieron a nuestras armas, 215
De los vinos y borrachez, 212
Deleito y Piñuela, José, 52, 362, 409
Delgado, Jaime, 54, 271
Delicado, P. Francisco, 16, 17
Descubrimiento, El, 45, 67
Desollados, Provincia de los, 187
Diario del Almirante, 243
Díaz de Pineda, Gonzalo, 245
Díaz del Castillo, Bernal, 24, 27, 56, 57, 71, 72, 73, 74, 75, 83, 85, 86, 87,

88, 90, 103, 109, 159, 161, 164, 166, 180, 190, 191, 210, 211, 216, 249, 252, 256, 280, 302, 332, 333, 368, 369, 375, 394, 395, 407, 412
Diccionario general de cocina, 53
Diccionario de Molina, 418
Dictionnaire des Criéries de Paris, 62
Diego IV, Rey del Congo, 306
Dieguillo, Pirata Mulato, 345
Diodoro, 10
Diómedes, Isla de, 116
Dionis, Rey de Portugal, Don, 304
Dioscórea (Discórea), 243, 348.
Divicia, amiga de la Lozana, 17
Dolorida, Señora (*Don Quijote*), 160
Domínguez, Gonzalo, 159, 161
Dominicos, Padres, 108, 109, 111, 112, 117, 421
Don Antonio (La Entretenida), 313
Don Benito, Prior Fray Alonso de, 311
Don Quijote, 166, 189, 392.
Donbenito, Extremadura, 315
Don Querubín de la Ronda, 345
Doria, Andrés, 306
Dos años en Rusia, 356
Drake, Sir Francis, 40, 269, 270, 272
Drake, John, 40
Dueñas, monasterio de las, 160
Duero, Río, 12
Dulcinea, 161, 189
Dumas, 123, 172
Dupont, General, 29
Durango, 237
Duroc-Jersey (cerdo), 9

— E —

Eboli, Princesa de, 218
Ebro, Río, 12, 150
Ecija, 421
Ecuador, 265, 317, 329
Edad Media, 39, 49, 61, 235
Eduardo I, 44
Egica, 41
Egipto, 9, 44, 63, 114, 116, 117, 119, 382, 413, 422
El Almirante, véase, Colón, Cristóbal
El casamiento engañoso, 313
El entrometido, la dueña y el soplón, 409
El Huérfano, 172, 180
El *Inca,* véase, Garcilaso de la Vega
El Lenguaje del siglo XVI, 139
El Peregrino curioso, 311
El Salvador, 254
Elba, Río, 356
Elcano, Juan Sebastián, 28, 138, 309, 413, 414
Elizacochea, Obispo, 210
Elobey, Isla, 335
Elvira, Sobrina de Maseescaci, Doña, 76
Embajada de Bolivia, 251
Embajada de Colombia, 251
Embajada de Cuba, 251, 255
Embajada de Chile, 251
Embajada de Ecuador, 251
Embajada de El Salvador, 251, 254
Embajada de Guatemala, 251, 254
Embajada de Honduras, 251
Embajada de Moctezuma, 251
Embajada de Nicaragua, 251
Embajada de Panamá, 251
Embajada de Paraguay, 251
Embajada de Perú, 251
Embajada de Uruguay, 251, 252
Embajada de Venezuela, 251
Embajada del Brasil, 251, 253
Embajada del Rey de Francia, 301
Embajada de la República Argentina, 251
Embajada de la República Dominicana, 251, 252
Emperador, véase, Carlos V
Emperatriz (Isabel), 331
Enciso, Catalina, 83
English American: My Travels in Sea and Land..., 345
Enrique II, 41, 222, 299
Enrique III, 300
Enrique IV, 300, 315
Enríquez, Hernando, 75
Ensenada, Marqués de la, 358
Eohippus, 157
Epiro, 186
Epopeya Unica, (Descubrimiento, Conquista y Población), 160
Erasmo, 43

Errázuriz, Crescente, 70
Escalante, Juan de, 159
Escandinavia, 38
Escipión, 8, 9
Escobar, Capitán, 191
Escobar, María de, 83, 146
Escuela de Agricultura, Tacuba, 135
Esmirna, 382
España, *passim*
España, Cónsules de, 255
Española, Isla, 18, 21, 22, 24, 27, 51, 77, 100, 101, 103, 105, 116, 117, 123, 126, 132, 140, 148, 149, 151, 156, 157, 158, 167, 178, 183, 208, 219, 247, 248, 259, 261, 279, 280, 284, 287, 330, 365, 373, 374, 375, 394, 400, 402, 404, 416, 419
Especería, Islas de la, 413
Espeyer, 42
Essex o Suessex (raza porcina), 9
Estados Pontificios, 43
Estados Unidos de Norteamérica, 6, 44, 48, 107, 108, 124, 142, 157, 207, 236, 407
Estesícoro, 8
Estesuchel (Ixtlilxochitl II), 76
Estrabón, 8, 10, 382
Estrada, Alonso de, 75, 90
Estrada, María de, 70, 71
Estrasburgo, 42
Estremadura, véase, Extremadura
Etiopía, 116
Etudes sur les épices aromates, condiments, sauces et assaisonnements; leur histoire, leur utilité, leur danger, 62
Eugenio III, Papa, 42
Europa, *passim*
Euxino, Mar, 414
Evora, Portugal, 315
Exodo, 44
Expositio totius mundi, 10
Extremadura, 29, 101, 168, 173, 292, 293, 298, 310, 315, 321
Extremo Oriente, 316

— F —

Falkland, Islas, 173
Farfán, Fray Agustín, 342, 406
Federico II, 38
Féderman, 164
Felipa, Azafata, 355
Felipe II, 21, 53, 54, 55, 139, 301, 306, 315, 318, 423
Felipe III, 52, 53, 54, 55, 320, 355
Felipe IV, Rey de España, 23, 52, 53, 55, 304, 355
Felipe IV, Rey de Francia, 43
Felipe V, 29, 122, 123
Felipe el Hermoso, 304
Fenicios, 8
Fénix de los Ingenios, 6
Feria de Abril en Jerez, 212
Fernández, Cap. Francisco, 187
Fernández Duro, Cesáreo, 45, 70
Fernández Montiño, Francisco, véase, Martínez Montiño, Francisco
Fernández Morería, Luis, 307
Fernández de Córdova, El Gran Capitán don Gonzalo, 303
Fernández de Enciso, 248
Fernández de Navarrete, Martín, 22, 26, 145, 151, 155, 172, 213, 217, 243, 244, 276, 277, 291, 330, 393, 399
Fernández de Oviedo, Gonzalo, 20, 21, 22, 24, 25, 45, 47, 65, 77, 78, 79, 85, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 108, 109, 113, 115, 116, 120, 121, 123, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 133, 134, 141, 142, 143, 149, 151, 155, 156, 157, 165, 167, 171, 172, 173, 174, 176, 178, 179, 180, 182, 183, 185, 186, 187, 188, 189, 191, 192, 193, 195, 196, 208, 210, 214, 218, 227, 236, 241, 243, 244, 245, 247, 248, 249, 255, 259, 260, 262, 267, 272, 274, 278, 279, 284, 287, 290, 303, 324, 325, 327, 330, 331, 332, 337, 338, 339, 365, 372, 373, 385, 389, 390, 393, 394, 400, 402, 403, 404, 411, 413, 416, 422, 423, 424
Fernández y González, Manuel, 54
Fernandina, Isla de, 399
Fernando de Hungría y Bohemia, Infante, don, 301
Fernando, Emperador de Austria, don 304
Fernando (Regente), Infante don, 300

Fernando el Católico, 22, 39, 115, 139, 188, 289, 301, 365, 409
Fernando III, El Santo, 295
Fernando VI, 273
Fernando Poo, Isla, 257, 258, 335
Ferriñafe, lugar, 172
Fez, 298
Filadelfia, 363
Filipinas, 55, 138, 145, 336, 343, 344
Flammarion, Ernest, 55
Flandes, 23, 125, 274, 275, 304, 311, 350
Flesinga, Flandes, 125
Flora de Filipinas, 336
Florencia, 23, 349, 355
Florida, 101, 102, 106, 113, 142, 143, 144, 167, 185, 227, 330, 394, 411
Focéos, 8
Fondo de Cultura Económica, 37,
Forster, Jorge, 109
Fortunadas, Islas, 114
Foxá, Agustín, Conde de, 35, 47, 48
Fraga, Huesca, 382
Fragaria Chilensis Ehrh, 121
Fragaria Vesca, Lin., 122
Fraisier, naturalista, 122
Francia, *passim.*
Francisca, Hija del Cacique Cuesco, Doña, 76
Franciscanos, Frailes, 305, 317
Francisco, Cacique Don, 197
Francisco I, 85, 122
Francisco Javier, San, 48
Franco, Generalísimo Francisco, 292
Franklin, Benjamín, 357
Frigiliana, 387
Frontino (caballo), 160
Froude, 39
Fuenlabrada, 57
Fuero Real, 43

— G —

Gaboto, Sebastián, 186
Gades, véase Cádiz
Gadir (La Fortaleza), véase Cádiz
Gage, Fray Tomás, 55, 123, 135, 196, 200, 201, 326, 331, 334, 342, 343, 345, 346, 347, 349, 350, 352, 360, 378, 379, 380, 384
Galápagos, Islas de los, 166
Galia Cisalpina, 278
Galicia, 58, 144, 315
Gálvez, Don Matías de, 208
Gallesio, 13
Garay, Francisco de, 72, 73, 75
Garay, Juan de, 14
García, Bartolomé, 159, 161
García Gómez, Emilio, 136
García Granados, Jorge, 155
García Granados, Rafael, 208, 271, 362
García Icazbalceta, Joaquín, 204, 205, 207
García Jofre de Loaysa, Fray, 185
García Mercadal, J., 119
García Payón, José, 329, 330, 334, 336, 337, 338, 342, 352, 353, 354, 356, 357, 358, 419
García de Melo, 135
Garcilaso de la Vega, El *Inca,* 83, 99, 100, 104, 106, 110, 111, 117, 124, 127, 130, 135, 136, 139, 140, 142, 146, 150, 151, 156, 157, 166, 167, 168, 169, 171, 172, 173, 174, 177, 178, 180, 181, 191, 192, 193, 200, 203, 205, 206, 221, 264, 265, 281, 284, 287, 326, 392, 408, 416
Garrido, Juan, 145, 146
Gasca, Presidente, 207
Gaspar y Roig, 54
Gayangos, pastelero sevillano, 57
Gelée, Claudio, *El Lorenés,* 55, 344
Génova, 43, 298
Gerarde, John, 269
Gerión, 8
Gesta, 224
Getafe, 320
Giafar, 13
Gibralfaro, 4
Gibraltar, 298, 380
Gigimeo, Nueva España, 308
Giloto, isla, 108
Ginebra, 39
Goa, 316
Gómara, véase, López de Gomara, Francisco

Gómez de Vegel, mujer de la Conquista, 71
Gómez de Orozco, Federico, 5, 15, 27, 54, 139, 203, 204, 253, 271, 313, 326, 354, 360, 387, 407, 424
Gómez de Pastrana, Bartolomé, 314
Góngora, Marmolejo, 70
González de León, Juan, 71
González de Montes, 38
González de Trujillo, Pedro, 159
Gorz, Juan de, 382
Gracia, Isla de, 277
Grado, Alonso de, 76
Granada, 12, 25, 42, 66, 67, 106, 107, 114, 128, 202, 203, 205, 278, 298, 301, 315, 383, 386
Granado, Diego de, 250
Grande e General Estoria, 43
Grecia, 10, 66, 116, 234, 414
Gregorio IX, Papa, 38
Gregorio XIII, Papa, 352
Grijalva, Juan de, 103, 148, 190, 191, 279, 280, 412
Guadal, 297
Guadalajara, España, 57, 237
Guadalajara, Jalisco, 209
Guadalaviar, Río, 297
Guadalete, Río, 297
Guadalmedina, Río, 4, 297
Guadalope, Río, 297
Guadalquivil, Río, véase, Guadalquivir, Río
Guadalquivir, Río, 12, 28, 297, 415, 421
Guadalupe, Archivo del Real Monasterio de, 318, 320
Guadalupe, cofradías de, 317
Guadalupe, Colegio de, 310
Guadalupe, Conquistador, 71
Guadalupe de Extremadura, Virgen Santa María de, 69, 148, 188, 239, 291, 292, 293, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 309, 311, 313, 315, 316, 317, 319, 320
Guadalupe de Oyacachi, Nuestra Señora de, 317
Guadalupe, Dehesa de, 295
Guadalupe del Tepeyac, Nuestra Señora de, 292, 293, 314, 318, 321
Guadalupe, Escuela de Medicina, Cirugía y Farmacia, 310
Guadalupe, Hospitales de, 310
Guadalupe, Isla de, 48, 196, 289, 291
Guadalupe, *Libro de los oficios,* 310
Guadalupe, Montañas y Sierras de, 295, 304, 312
Guadalupe, *Necrologio del Monasterio* de, 320
Guadalupe, Santuario de Nuestra Señora de, —de los PP. Agustinos de Trujillo, Perú, 319
Guadalupe, Puebla o Villa de, 299, 307
Guadalupe, Río de, 294, 297, 298
Guadalupe, Santuario o Monasterio de, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 312, 313, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 327
Guadalupe, *Tablas de Bienhechores del Monasterio de,* 303, 306
Guadarrama, Río de, 297
Guadiana, Río, 12, 207
Guadiela, Río, 297
Gualmatán, 266
Guanaca, Convento de, 337, 338
Guanahaní, (San Salvador), 399
Guanajes o Guanaja, Isletas de los, 179, 247, 332
Guápulo, Guadalupe de Quito, 317
Guaracha, Hacienda, 177
Guatemala, 75, 79, 123, 166, 222, 280, 308, 329, 338, 345, 350, 368, 391, 398
Guatemala, Convento de los Dominicos de, 222
Guatulco, 334
Guaxaca, véase, Oaxaca
Guayana, 110
Guayaquil, 333, 363
Guazacualco, Guazacalco, 73, 103
Guazogingo, véase, Huejotzingo
Guerra Mundial, Segunda, 215
Guerra de Chupas, 245
Guerrero, Agustín, 90

Guerrero, Gonzalo, 191
Guetaria, Iglesias y Ermitas de, 309
Guevara, Isabel de, 82
Guijarro, M., 53
Guinea, 20, 115, 130, 171, 244, 247, 250, 258
Guinea española, 115, 257
Guinea francesa, 48
Guinea, Golfo de, 258, 335
Guipuzcoa, 209
Gumilla, 329
Gutiérrez, Fernán, 170
Gutiérrez de la Caballería, María, 75
Guzmán, Luis de, 75
Guzmán, Martín de, 178
Guzmán, Nuño de, 411
Guzmán, Pedro de, 76
Gvadalvb o Gvadal-Vben, 298

— H —

Habana, La, 55, 120, 159, 216, 249, 255, 342
Haití, 51, 103, 105, 111, 113, 157, 165, 166, 174, 178, 247, 253, 254, 255, (ríos, montes, provincias, caciques, etc. 256, 257), 262, 263, 277, 285, 330, 375, 376, 378, 383, 404
Halía, lugar, 295
Halminton, E., 271
Harleian Miscellany, 356
Haro, Don Luis de, 357
Harun Al-Rasid, 136
Harvard Economic Series, 271
Hawkins, Ricardo, 40
Hawkins, Sir John, 40
Hayer, Catalina, 40
Hégira, La, 397
Heidelberg, 38
Henríquez Ureña, Pedro, 253, 261
Herbario de John Gerarde, 269
Hércules, 188
Heredia, Carlos, 250, 386
Heredia, Enrique, véase Heredia, Carlos,
Hería, 16
Hernández, Francisco, Conquistador, 390
Hernández, Doctor Francisco, 100, 102, 103, 106, 107, 109, 133, 145, 205, 212, 213, 215, 216, 227, 249, 252, 261, 268, 285, 324, 325, 333, 334, 339, 354, 368, 369, 376, 401, 404, 405, 406, 408, 409
Hernández, Mari, 71
Hernández, Santos (*El Buen Viejo*), 161
Hernández Girón, Cap. de Infantería Francisco, 181
Hernández Puerto Carrero, Alonso, 76, 159
Hernando de Nápoles, Rey Don, 14
Hernando *el Ciego,* 79
Herrera, Alonso de, 203, 419
Hespérides, Jardín de las, 13
Hibueras, 73, 179
Hija de la Vaquera, La, 76
Hipócrates, 28
Hircano (perro), 186
Hispalis, 9
Hispanidad, 44, 45
Hispanidad, Virgen de la, 307
Hispanoamérica, 69, 77, 80, 161, 162, 233
Historia del Almirante, 22
Historia de Chile, 70
Historia de la fundación y discurso de la Provincia de Santiago de México, 339
Historia Plantarum de Clusius, 270
Historia del Nuevo Mundo, 163
Historia Militar, Civil y Sagrada de lo acaecido en la conquista y pacificación del Reino de Chile, 70
Historicus, 330
History of the Moorish Empire in Europe, 95
Hita, Arcipreste de, 51, 55, 66, 67, 95, 96, 137, 210, 221, 236, 390
Holanda, 48, 254, 356, 363
Holborn, 269
Homero, 333
Honduras, 78
Horatius, 54
Hospital de la Sangre de Sevilla, 269, 271, 272
Howard, 40
Hoyo, Doctor Cristóbal, 409
Huamanca. Ciudad de, 166, 208
Huanacu, Tierras de, 221

Huejotzinco, 203
Huelva, 45
Humboldt, Alejandro de, 108, 109, 110, 112, 113, 117
Hungría, 38, 301
Husson, Farmacéutico francés, 62, 66
Hymahí, 102

— I —

Iba-Haznan, 13
Ibn Batutah, 382
Ica de Valverde, 317
Icías, 309
Iconis stripium seus plantarum tan exoticarum quan indigenarum, 25
Icháustegui Cabral, Héctor, 253
Ichisí, lugar, 102, 133
Iglesia Católica Romana, 39
Ignatieff, Ley, 44
Illescas, 313
Illimo, lugar, 172
Incaico o de los Incas, Imperio, 83, 202, 265, 269
Incitato (caballo), 160
Independencia española, Guerra de la, 64, 306, 314
Indias Occidentales, *passim.*
Indias Orientales, 48, 112, 114, 116, 237, 239, 263, 316, 381, 382
Indiorum tunae ficifera, 25
Indochina, 48
Indostán, 21
Industria agrícola y pecuaria llevada a América por los españoles, 181
Inés, amiga de Baltasar del Alcázar, 130, 131
Infierno, 184, 229
Inglaterra, 25, 38, 40, 42, 44, 48, 213, 254, 269, 270, 273, 311, 345, 346, 351, 356, 378
Inocencio VII, Papa, 43
Inquisición, La, 37, 38, 39, 40, 41, 49
Inquisitionis Artes Detectae, 38
Institución Fernán González, 160
Insubria, 261
Ipiales, 266
Irac, 382
Irlanda, 185, 269, 270, 344
Isabel de Borbón, Emperatriz de Francia, 305
Isabel de Inglaterra, 39
Isabel I, la Católica, 39, 70, 115, 139, 289, 300, 301
Isabela, Isla y Ciudad de La, 145, 151, 155, 166, 198, 217, 218
Ishaq al-Mawsili, 136
Islas Británicas, 269
Italia, 13, 20, 21, 39, 41, 48, 104, 116, 138, 144, 213, 234, 270, 272, 278, 282, 284, 311, 316, 350, 381
Itálica, 8
Iturría, Doctor Mariano de, 28
Iztaccihuatl, 3

— J —

Jaén, 13, 16
Jamaica, 48, 72, 173, 176, 177, 179, 220, 263, 279, 346, 398
Jamayca, véase, Jamaica
Japón, 120, 121, 316
Jaramillo, Capitán, 76
Jasón, Argonauta, 186, 414
Játiva, 97
Java, 48
Jereciana-Torreira Tabacum, 405
Jerez, Ciudad, 201
Jerez, Rodrigo de, 26, 399, (por error Jiménez 405), 410
Jerónimos, Frailes, 300, 305, 315, 318, 320, 321
Jiménez, Rodrigo, véase, Jerez, Rodrigo de
Jiménez de Quesada, 14, 275, 303
Jónico, Mar, 116
Jordán, Literato, 362
Josefo, 13
Julio César, Emperador, 11, 229, 382
Juan, Príncipe de Portugal, Maestre de Avis, 304
Juan I, 299, 300
Juan II, de España, 300
Juan II, de Portugal, 304
Juan XXII, Papa, 43

Juan y Diego (Auto de Fe de Cervantes), 314
Juan Diego (El indio del Tepeyac), 321
Juan Fernández, Isla de, 193
Juan, Jorge, 273, 352
Juan Manuel de Portugal, 53
Juana, Hija de Cortés, Doña, 75
Juana, Princesa de Portugal y después *Princesa Gobernadora,* doña, 53, 81
Juana de Portugal, Reina Da., 304
Juana la Loca, de América, 79
Juana la Loca, Reina de España, Doña, 188, 301
Juanaga, Caçique de, 385
Juanes de Tolosa, 76
Juárez, Catalina, 72, 76, 77
Judíos, Los, 37
Junco, Cap. Johan de, 186
Junot, General, 29

— K —

Kestelli, Señor Bülend N., 251
Kino, Padre Eusebio, 47
Kirkpatrick, F.A., 83, 275

— L —

La Bruyére-Champier, 222
La cocina de los ángeles, 286
Ladrones, Islas de los, 121
La fiesta de Nuestra Señora de Guadalupe en la antigüedad, 305
La Inquisición Española, 37
Lalaing, Señor de Montigny, Antonio de, 304
La Molina, azafata de la Infanta María Teresa, 23, 56, 355
La Mujer Española en Indias, 70
Landa, Fray Diego de, 120, 149, 174, 181, 211, 214, 216
La Plata, 317
Laredo, España, 125, 237
Lares, el buen jinete, 159, 161
Large Blanc (Raza porcina), 9
La Serena, Extremadura, 315
Laudes Hispaniae, 11
Laura, esposa del Gral. Junot, 29
Las excelencias y maravillosas propiedades del tabaco. . ., 409
Legación de Turquía, 251
Leigh, William, 40
Lengua de Cueva, 102
León, España, 188, 316, 343
León, Juan de, 309
León, Nicaragua, Plaza de, 187
León Pinelo, Antonio de, 352
León III, Emperador, 41
Leonçico (perro), 184, 187
Lepanto, 306
Lepe, Villa de, 45
Lesage, Alain René, 345
Levante, 9, 59, 114, 126, 387
Levillier, Roberto, 83
Ley Consuetudinaria, 309
Leyenda Negra, 7, 37, 40, 45, 46, 49, 50, 205
Leyenda Rosa, 45
Leyes de Estilo, 43
Leyes de exclaustración y desamortización de los bienes del Clero, 305, 315
Leyes de Indias, 46
Lezcano, Capitán, 317
Libro de Alveiteria, 163
Libro de cocinación, 370
Libro del Coch, 14
Libro de la Cámara del Príncipe Don Juan, 236
Libros del saber de astronomía, 43
Lima, 109, 180, 259, 319, 357
Lima, Audiencia de, 423
Limonar, (Málaga), El, 372
Limpias, Capitán Pedro de, 165
Lipa, Filipinas, 336
Lippincott, Philadelphia, 95
Lisboa, 43, 250, 409
Lisímaco, Rey, 186
Lister, Doctor, 342
Lizárraga, Fray Reginaldo de, 317
Loaiza, Catalina, 75
Lobel, Mateo, 25
Logroño, 14
Loja, Ecuador, 101, 317
Loma Bonita, Veracruz, 290
Lombardía, 38, 259
London, City of, 44
Londres, 42, 44, 356, 378

Londres, Fray Pablo de, 343
Lope de Vega, 313
López, Clérigo Andrés, 173
López, Francisco, 79
López, María, 83
López de Avila, Hernán, 159
López de Caçalla, Pedro, 207
López de Gómara, Francisco, 72, 77, 79, 103, 145, 146, 148, 158, 198, 200, 201, 212, 220, 326, 330, 378
López la Larga, Elvira, 72
Lorena, 55
Lorrain, Claude, 55
Los Comentarios, (Julio César), 382
Los cuatro libros de confitería, 250
Los Reyes, Perú, 83, 84, 103
Los Trabajos de Persiles y Segismunda, 291, 312
Los veneros del diablo, 155
Lot, 210
Lourdes, Virgen de, 297
Loyola, Hijos de, 357
Loz, 17
Lubbock, 407
Lucientes, Fray Fernando, 310
Lucio III, Papa, 38
Lugo, Francisco de, 72
Luis II, 41
Luis IX, 38
Luis X, 43
Luis XIII, 355
Luis XIV, 23, 53, 122, 355
Luis XVI, 273
Luisa, Hija de Xicotenga, Doña, 70, 76
Luna de León, Conde de, 75
Lupus, 297
Llanos, Meseta colombiana, 164
Llanos de Trujillo, 317
Llerena, Villa de, 207
Llibre de Sent Souci, 63
Lyon, Francia, 222

— M —

Mac Eachen, R. E., 252
Mac Nutt, 338
Macchian, Isla, 413
Mackensie, Río, 193
Madagascar, 48
Madeira, Río, 329
Madera, Isla, 217
Madrid, 10, 12, 20, 22, 23, 24, 27, 28, 46, 52, 53, 54, 57, 67, 110, 122, 131, 149, 227, 234, 243, 259, 261, 268, 269, 278, 290, 292, 300, 315, 352, 358, 360, 361, 366, 370, 380, 382, 386, 398, 423
Madrilejo, 301
Magallanes, Estrecho de, 185, 319
Magallanes, Fernando de, 413
Mahoma, 235
Mainz, 42
Malabo, 258
Malaca, 9
Málaga, 3, 4, 12, 13, 20, 21, 25, 57, 58, 59, 63, 67, 118, 198, 234, 248, 249, 250, 251, 253, 256, 260, 263, 266, 272, 327, 360, 366, 382, 386, 387, 388
Malagón Barceló, Javier, 37
Malasia, 415
Maldonado, *el de la Veracruz,* 76
Maleagris ocellata, (pava del Petén), 391
Mallorca, 43
Manacapana, 391
Manda forzosa, 309
Manila, Filipinas, 201, 387
Mansilla o Mancilla, Juana, 73, 74
Mantúa Carpetana, (Madrid), 259
Manuel de Portugal, 43
Mares del Sur, véase Océano Pacífico
Maracaibo, 333, 363
Marcahuaci, 207
Marcaida, La, véase Juárez, Catalina
Mare Nostrum, véase Mediterráneo, Mar
Margallo, General, 372
Margarita, región la, 165
María, Emperatriz de Austria, Doña, 304
María Estuardo de Inglaterra, 305
María, Hija de Pedrarias, Doña, 78
Mariana de Austria, Reina de España, 355
Mariana, Mujer de D. Francisco de Velasco, Doña, 308
Marianas, Islas, 108, 121

Maribios, Provincia de los, 187
María Teresa, Infanta de España, Reina de Francia, 23, 56, 355, 356
Marín, Hernán, 71
Marín, Cap. Luis, 161
Marina, Doña, 70, 76
Marqués del Valle, véase Cortés, Hernán
Marsh, 156
Martín Ganado, Alonso, 79
Martines Montiño, Francisco, véase Martínez Montiño, Francisco
Martínez, Luis María, Arzobispo de México, 292, 293
Martínez, M., (Botánico), 107
Martínez Montiño, Francisco, 21, 52, 53, 54, 55, 67, 87, 98, 99, 139, 140, 231, 232, 233, 250, 251, 268, 286
Martinica, 48, 398
Martins, 401
Marret, Paul, 279
Marruecos, 22, 298, 372, 375
Maseescaci, (Maxiscatzin), 76
Matanzas, Puerto de, 83
Mate, Isla, 413
Mathan, Isla, 413
Matías I, Emperador, 305
Matute, 314
Maura, Gabriel, 42, 150
Mauritania, 13
Maximiliano, Emperador de Austria, 304, 305
Mechoacán, véase Michoacán
Medellín, 237
Medicina. Revista Mexicana, 6
Medina, Duque de, 343
Medina, Mujer de la Conquista, La, 76
Medina del Campo, 39
Mediolanum, (Milán), 278
Mediterráneo-a, (Litorales y Cultura), 3, 4, 58, 234, 251, 366, 386, 388
Melanesia, 48
Melilla, 372
Memorias de mademoiselle de Montpensier, 355
Mendía, Agustín, 356
Mendoza, Antonio de, 87, 203, 204, 334
Mendoza, Cardenal, 39
Mendoza, Pedro de, 14
Mendoza, Prof. Vicente T., 6
Menéndez Pelayo, Marcelino, 12
Menéndez Pidal, Ramón, 139, 160
Mercado, P., 336
Mesina, Castillo de, 316
Mestayer de Echagüe, María, 122, 123, 397
Mestiços, (*El Inca*), 169
México, Mégico, Méjico, *passim.*
México, Golfo de, 143, 329, 330
México, Reyno de, 409
Micronesia, 48, 121
Michaud, Luis, 17
Michoacán, 102, 103, 120, 121, 164, 177
Mil y una Noches, 223
Milán, 43, 278, 312
Miles, Philips, 317
Ministerio de Colonias, 47
Ministerio de Ultramar, 47
Miranda, José, 374
Mississipí, Río, 330
Mistecas, 103, 203, 204, 419
Mixteca, véase Misteca
Mizque, 317
Moctezuma II, 27, 158, 227, 332
Moctezuma, Isabel de, 76
Mocha, 270
Mohamed-Al-Edrisi, 382
Moka, Africa, 258
Molina, Francisca de, 79
Molina, Miguel de, 307
Molucas, Islas, 65, 121, 413
Mona, Isla de la, 244, 279
Monasterio de Nuestra Señora del Paso, 300
Montalvo, Obispo, Fray Gregorio, 307
Montdidier, Somme, 273
Montejo, Francisco de, 159, 161
Montelcón, Princesa de, 360
Montijo, Eugenia de, 29
Montpensier, Mlle., 23, 56
Montserrat, Virgen de, 297
Moreau, René, 352
Morelia, 51
Morenita de las Villuercas, (Virgen), 298, 309, 313, 316, 317, 318, 320

Moreno, Don Diego, 177
Moreno, Lic. Juan Joseph, 109, 111, 120, 121
Moreto, 269
Morla, Francisco de, 159, 161
Morón, Conquistador, 159
Motilla, (caballo), 161
Motilla, Premio, 162
Motley, 39
Motolinia, (Fray Toribio de Benavente), 47, 205
Moya, Marquesa de, 78
Muni, Territorio del, 335
Mundo Hispánico, Revista, 387
Murcia, 66
Murcia, Adelantado de, 26, 399
Murillo, Bartolomé Esteban, 286
Muro, Angel, 53
Musa Paradisíaca, Lin., 109
Musa Regia, Rumph., 109
Musa Sapientium, Lin., 109
Museo Nacional de México, 408
Museo del Louvre, 286
Mutir, Isla, 413, 414
Muñiz, La, Vecina de Oaxaca, 76
Muñoz, Juan Bautista, 172, 180
Muñoz, (La Entretenida), 313
Muñoz de Monforte, Doctor Francisco, 307
Münzer, Jerónimo, 67, 117, 118, 119, 128, 151, 202, 213, 295, 311, 327, 328, 383, 384, 422

—N—

Nabuzardán, *(cocinero mayor del infierno),* 229
Nacional Basílica de Santa María de Guadalupe, 293
Nambi, Cacique Don Alonso, 404
Nantes, Edicto de, 269
Nao de China, 138, 145, 344, 362, 413
Napo, lugar, 245
Nápoles, 14, 43, 304
Naranjo, (buey), 168
Narváez, Pánfilo de, 71, 73, 142, 161
Navajero, Andrés, 104, 107, 305
Navarra, 43, 98
Navarrete, véase, Fernández de Navarrete, M.
Navarro, Antonio, 307
Navarro, Felipe-Benicio, 24, 28, 66, 67, 108, 122, 128, 138, 229, 235, 236, 389
Navarro, Juan, 208
Nebraska, 157
Nebris, Nebrissa, 8
Negro, Alonso, 109
Nerja, 21, 253, 266
Nicaragua, 25, 55, 149, 178, 187, 196, 210, 308, 329, 330, 332, 338, 342, 394
Nicolás II, 44
Nicolás V, Papa, 310
Nicolás Antonio, 54
Nicot, Juan, 405, 409
Nicotiana Tabacum L., 405
Nicoya, 178, 339, 404
Nicuesa, Gobernador Diego de, 186
Nigeria, 48
Nigua, Río de, 219
Nilo Abad, 229
Niño, Alfonso, 177, 391
Niño, Andrés, (Piloto), 373, 374
Nirva del Collado, 129
No puede ser, (Comedia), 269
Noche Triste, 70
Noé, 105, 106, 206
Nola, Ruperto de, 12, 14, 15, 51, 52, 55, 59, 67, 96, 139, 233, 236, 250
Nombre de Dios, 288, 424
Norkiengh, Obispo de Armenia, 304
Nosti, Jaime, 258
Nuestra Señora de Atocha, 278
Nuestra Señora de Baños, 317
Nuestra Señora de las Nieves, 317
Nuestra Señora de los Angeles, 300
Nuestra Señora del Cisne, Santuario de, 317
Nuestra Señora del Passo, 315
Nueva Andalucía, 237
Nueva Castilla, 157, 172
Nueva España, 22, 27, 47, 56, 69, 71, 72, 73, 106, 107, 121, 138, 142, 146, 149, 157, 159, 163, 174, 201, 202,

203, 208, 211, 212, 216, 220, 222, 237, 247, 256, 276, 280, 285, 287, 289, 303, 308, 309, 320, 324, 325, 326, 330, 333, 334, 342, 343, 346, 353, 355, 360, 375, 376, 377, 381, 391, 394, 395, 406, 408, 412, 424
Nueva Galicia, *Galiçia,* 214, 237
Nueva Granada, 237, 260, 274, 275, 401
Nueva Guinea, 166
Nueva Inglaterra, 357
Nueva Vizcaya, 237
Nueva York, 44
Nueva Zelandia, 48
Nuevo México, 161
Nuevo Mundo, Nuevo Continente, 18, 22, 26, 35, 123, 138, 157, 173, 179, 182, 198, 200, 201, 206, 223, 230, 239, 278, 279, 292, 301, 309, 327, 328, 343, 346, 365, 366, 396, 397, 398, 400
Nuevo Reino, 280
Núñez Cabeza de Vaca, Alvar, 227
Núñez de Balboa, Vasco, 78, 184, 187, 188, 189, 190

— O —

Oaxaca, 55, 71, 76, 234, 333, 339, 408
Ocaña, Fray Diego de, 297, 314, 316, 319, 320
Oceanía, 14, 17, 48, 109, 119, 125, 171, 227, 413
Océano Atlántico, 243, 346, 415, 423
Océano Pacífico, 78, 109, 138, 187, 188, 309, 373, 413, 415
Oidores de la Audiencia, 218
Oficiales del Rey, 218
Ojeda, Isabel de, 75
Olid, Cristóbal de, 72, 76, 159
Oliván, Federico, 293
Olivares, P. Miguel de, 70
Olmedo, Fray Bartolomé de, 216
Olmos Portillo, 71
Olvera, (Cádiz), 29
Omar II, 41
Oporto, (Portugal), 198
Orán, (Africa), 311
Ordaz, Diego de, 73, 159
Ordaz, Francisca de, 71
Orden de Predicadores, Monasterio de la, 117, 119
Orduña, *el Viejo,* 72
Orelia, (caballo), 160
Orellana, Francisco, 165, 245, 303
Orellana, Marco Antonio de, 353
Oriente, 65, 136, 138, 413
Orinoco, Río, 329
Orlando el Furioso, 160
Orosio, 10
Orozco y Berra, Licenciado Manuel, 407, 418
Oruro, lugar, 317
Osegueda, Fray Francisco Lino, 254
Osorno, Ciudad de, 319
Ostia, Puerto de, 9
Ortiz, Alonso, 161
Ortiz, *El Músico,* 159, 161
Orvañanos, Carlos, 41, 120
Ossorio, Antonio, 307
Otahití, Isla de, 109
Ovalle, 121
Ovando, Nicolás de, 204
Oviedo, véase Fernández de Oviedo, Gonzalo

— P —

Pacra, Cacique, 190
Pachacana, lugar, 317
Países Bajos, 14
Palacio Real, de Madrid, 292
Palermo, Convento Franciscano de, 316
Palestina, 44
Palma, Juan de, 72
Palma, Ricardo, 357
Palos de Moguer, 243, 301, 302
Pampas, 157
Panamá, 194, 308, 329, 345, 423
Pánuco, 190, 211, 289
Papa y Patata, de Don Pedro Henríquez Ureña, 253
Papantla, Veracruz, 211
Parabere, Marquesa de, 54, 122, 274, 355, 361
Paraguay, 252, 253, 320
Paraíso (Terrenal), 12

Paraná, 82
Pardo, El, 423
Paria, Golfo de, 391
Parias, Punta y Tierras de, 277
París, 17, 29, 55, 62, 63, 108, 273, 282, 286, 290, 355
París, Universidad de, 38
Pardo Figueroa, Mariano, *(Doctor Thebussem)*, 7
Parlamento Británico, 356
Parma, queso de, 98
Parma, Princesa de, 305
Parmalée Prentice, E., 95, 269, 270, 272
Parmentier, 273, 405
Partidas, Las, (Alfonso X), 43
Pasquel, Luz, 353
Pasquel, Señores, 362
Pasto, Pueblo de, 266
Patagonia, 133, 185
Pathagónico, 134
Pedrarias Dávila, 78, 187, 196
Pedregalejo, (Málaga), 372
Pedro I, 299
Pedro II de Aragón, 38
Pegaso, (caballo), 160
Pelayo, Rey Don, 295
Pemán, José María, 212
Pen, marino, 346
Peñalosa, Isabel de, 78
Pera, Hija de Cimón, 74
Peralta, Tesorero Alonso de, 187
Peregrinos: Su viaje por España..., 312, 313
Pereneos, Montes, véase Pirineos, Montes
Pereña, Helena, 37
Pérez, Dionisio, *(Post Thebussem)*, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 23, 26, 29, 52, 53, 56, 62, 63, 66, 126, 139, 233, 250, 273, 274, 352, 356, 370
Pérez, Juan, 76
Pérez Bayer, 14
Pérez Dávila, Diego, 14
Pérez de Ayala, Ramón, 44
Periandro, 313
Peritoa, (caballo), 160
Persia, 13
Perú, 27, 47, 76, 83, 84, 101, 103, 104, 106, 109, 110, 111, 112, 113, 116, 117, 120, 124, 127, 130, 135, 140, 142, 146, 147, 150, 151, 158, 166 al 177, 180, 181, 192, 193, 195, 200, 202, 203, 205, 206, 208, 210, 220, 221, 222, 249, 254, 259, 260, 264, 265, 267, 268, 270, 273, 274, 275, 279, 280, 281, 284, 285, 287, 290, 307, 308, 313, 316, 319, 323, 326, 357, 375, 377, 392, 396, 408, 416
Petras, Ramón, 14
Peña de Martos, Jaén, 16
Peñafiel, 16
Peñalosa, Juan de, 301
Pfandl, Ludwig, 125
Philón, 229
Phoenix Dactylífera, L., 123
Picardo, don Rafael, 370
Picaud, Américo, 382
Pilas, Sevilla, 340
Pinta, Carabela la, 45, 148, 291, 292
Pinzón, Martín Alonso, 45, 292
Pinzones, Los, 44, 45, 109
Pío IV, Papa, 43
Pirineos, Montes, 11, 14
Pirú, véase Perú
Piura, 319
Pizarro, Hija de Hernán Cortés en Cuba, 76
Pizarro, Francisco, 14, 46, 259, 263, 303, 409, 424
Pizarro, Gonzalo, 245, 246
Pizarro, Hernando, 164
Placencia, 365
Plata, Universidad de la, 253
Plats Nouveaux, 55
Plinio, 10, 114, 116, 128, 149
Pluche, Abad M., 358, 398, 409
Po, Río, 278
Polonia, 38, 316
Popoyán, 78, 266
Portocarrero, Don Pedro, 181
Portugal, 21, 22, 48, 67, 124, 138, 144, 201, 234, 249, 250, 254, 259, 298, 299, 300, 311, 315, 405
Portus, (Gadea), 9
Posadas, Fray Martín de, 319
Potosí, Convento de San Francisco de, 320

Potosí, Minas de, 267, 268
Potosí, Villa Imperial de, 297, 320
Prado, Licenciado, 308
Prescott, William, 39
Proceso de Residencia, 204
Protectores de Indios, 46
Provenza, Francia, 13, 62, 63
Provincias de Ultramar, 47, 413
Puebla de los Angeles, 72, 360
Puerto Pisco, 317
Puerto Real, Cádiz, 315
Puerto Rico, San Juan de, 220, 255, 290, 308, 365, 386, 398, 419
Puerto de Paita, 319
Puteoli, Puerto de, 9

— Q —

Quesada, véase Jiménez de Quesada, Gonzalo
Quevedo, 108, 344, 409
Quianiztlán, 332
Quiché, lengua, 387
Quiévrains, Señor de Moncheau, Antonio de, 304
Quinché, 317
Quiroga, Vasco de, 47, 111, 120, 121
Quirós, Fray Bernaldo de, 170
Quito, 176, 266
Quitu, véase Quito

— R —

Rabona, (yegua), 159
Raleigh, Sir Walter, 269, 270, 272
Ramírez Galindo, Hernán, 278
Ramos Cervantes, Alonso, 319
Ramos Espinosa, Doctor Alfredo, 6
Rampín, 17
Ramusio, M. Juan Bautista, 104
Ranch, Joan Frank, 356
Rangel, 191
Raya, Provincia de, 382
Re rústica, de 11
Real Academia Española, 58, 129, 131, 149, 160, 260, 261, 328, 349, 374, 379, 380, 381, 383, 411, 418, 420
Real Academia de Buenas Letras de Barcelona, 86
Real Cédula (*años* 1528 *y* 1551), 164, 166
Real Hacienda (*préstamos*), 218
Reboux, Paul, 55
Recetarios de Ordenes Religiosas, 370
Regis, Philippi, 54
Rheede, 109
Reina de Altamira, 298
Reinaga, Cap. Juan de la, 181
Reinaldos de Montalbán, 160
Reino Unido, véase Inglaterra
Relación histórica del viaje a la América Meridional hecho por orden de S. M..., 273
Relación de cautivos, 311
Relación de Shaschek..., 304
Relación del descubrimiento de la Provincia de Antioquia, 164
Relación del viaje por Tetzel, 304
Relación de la Conquista de México, 204
República Dominicana, 252, 253
República Oriental, 252
Retes, Doña Catalina de, 205
Rey Católico, véase Fernando el Católico
Reyes Católicos, 39, 41, 44, 99, 115, 139, 145, 151, 155, 207, 213, 217, 301, 315
Rianjo, Monasterio de, 315
Ribera, Antonio de, 124, 206
Ricardo I, 42
Ricki, Fray Jodoco, 146
Rimac, Ciudad, 84, 146
Rin, Distrito del, 42
Rincón, María del, 76
Río de la Plata, 150, 174, 186, 274, 416
Río Escondido, 297
Río Negro, 329
Robert, Maestro, 14
Robles, Mujer de la Conquista, 79
Rocinante, (caballo), 160
Rodas, Isla de, 12, 86
Rodesia, 48
Rodrigo, Rey, 160
Rodríguez, Ana, 308

Rodríguez, Hernán, 221
Rodríguez, Isabel, 71
Rodríguez Franco, Nicolás, 110
Rodríguez Marín, 363, 364
Rodríguez de Villalobos, Juan, 168
Rojas, Capitán General, 83
Roma, 9, 11, 13, 16, 43, 63, 168, 195, 293, 294, 313, 316, 345, 349
Romana, Marqués de la, 356
Romancero, 86
Romero, Cap. Payo, 78
Romo, (caballo), 160, 161
Rosellón, 14
Rosmithal de Blatna, León de, 304
Rostrogordo, Fuerte de, 372
Roymunde, M.A., 255
Rubio, Fray Germán, 297, 298, 299, 301, 310, 311
Rueda, Doña Constanza de, 308
Rufo Festo Avieno, 382
Rugero, 160
Rumphius, 109
Rusia, 43, 44, 357

— S —

Sahagún, Fray Bernardino de, 25, 47, 59, 101, 109, 133, 143, 146, 178, 199, 227, 260, 262, 272, 276, 288, 324, 326, 331, 339, 354, 369, 376, 386, 392, 395, 401, 407, 412, 420
Sáinz de Robles, Federico Carlos, 268, 269
Sala, Don Juan, 54
Salado, Río, 298
Salamán, Doctor, 269, 270
Salamanca, Capitán, 171, 178
Salamanca, Universidad de, 409
Salazar, Capitán, 109, 121
Salazar, R. P. D. Bernardo de, 347
Salaçar, Diego de, 184
Salcedo, Gobernador Diego, 336
Salomón, Rey, 8
Salta, Valle de, 83
San Agustín, Gaspar de, 336
San Angel, D. F., 136, 347
San Bernardo, 42, 229
San Cristóbal Las Casas, Chiapas, 346
San Francisco de Quito, 146
San Francisco, Monasterio de, (Almería), 117, 119
San Francisco Javier, S. J., 316
San Gerónimo el Real, 300
San Gregorio, Papa, 293, 294, 316
San Inocencio, 229
San Isidoro, 229, 293
San Jacinto, D. F., 55, 135
San Jerónimo, (Sant Gerónimo o Sant Hierónimo), 217, 229, 318, 323
San Juan, Isla de, (Sanct, Sant Johan), 179, 183, 187, 218, 220
San Juan Crysósthomo, 229
San Juan de Ulúa, 190, 196, 404, 412
San Leandro, 293, 294, 316, 360
San Lorenzo, Conde de, 26
San Lúcar, Convento de, 343
San Luis, Rey, 42
San Luis de la Paz, 209
San Martín, 212
San Miguel, lugar, 103
San Millán, Iglesia, 315
San Pablo, 203
San Pedro de Cardeña, Monasterio de, 160
San Salvador (Isla de Guanahaní), 399
San Yago, 15
Sanct Francisco, Monasterio de, (Gran Canaria), 114
Sanct Johan, Obispo de, 155
Sanct Juan de la Maguana, Villa de, 172
Sanct Lúcar de Barrameda, véase Sanlúcar de Barrameda
Sancto Domingo, Ciudad de, véase Santo Domingo, Ciudad de
Sánchez Cepeda Dávila y Ahumada, Teresa, *Teresa de Jesús,* 69
Sánchez Farfán, Pedro, 71, 83
Sancho Panza, 160, 161, 166, 392
Sandoval, Gonzalo de, 72, 76, 161
Sanlúcar de Barrameda, 27, 78, 205, 345, 378, 414, 415
Sant Angelo, Castillo de, 294
Sant Antón, Río, 290
Santa Catalina, Fray Jordán de, 339
Santa Clara del Cozco, Convento de, 205

Santa Isabel, Monasterio de, 315
Santa María, Casa de, 297
Santa María, Fray Diego de, 318
Santa María, Nuestra Señora de, 293, 294, 295, 296, 297
Santa María, Isla de, (Chile), 270
Santa María, Isla de, (Frente a la Florida), 399
Santa María de Liébana, 315
Santa Marta, 262
Santa Rosa de Lima, 69
Santa Sabina, Convento de, 13
Santa Sede, 75
Santa Teresa de Jesús, 69
Santamaría, Francisco J., 253, 383
Santamaría, Manuel, 208
Santángel, Luis de, 213
Santiago Apóstol, 15
Santiago de Compostela, 15
Santiago de Guatemala, Ciudad de, 166
Santiago de Puerto Viejo, 264
Santo Domingo de Guzmán, 13
Santo Domingo, Ciudad e Isla de, 57, 70, 77, 78, 109, 113, 114, 115, 120, 121, 123, 134, 142, 156, 158, 166, 173, 179, 180, 191, 192, 217, 220, 244, 256, 272, 307, 323, 351, 374, 385, 419, 422
Santo Domingo de Guzmán, Orden de los Predicadores, 55, 114, 135, 343, 349
Santo Domingo, Iglesia, Convento de, 167, 202
Santo Oficio, 37, 39, 46
Saña, 319
Sardilla, Escribano, 164
Scott, S.P., 95
Schovanbruk, Señor Buyan de, 310
Schulter, Doctor Adolfo, 8, 10
Sebastián, Rey de Portugal, Don, 302
Sedeño, Juan, 159
Segovia, Bosque de, 423
Segura, Cardenal, Pedro, 318
Séneca, 16
Senegal, 48
Señores de Ganado, 192
Serna, Catalina de la, 319
Serna, Doctor Don Juan de la, (Arzobispo de México), 307
Servet, Miguel, 39
Serra, Fray Junípero, 47
Severiano, Marco Aurelio, 352
Sevilla, 8, 10, 11, 18, 22, 43, 57, 58, 104, 116, 118, 120, 124, 125, 127, 128, 138, 140, 145, 163, 228, 248, 271, 273, 287, 290, 294, 295, 303, 313, 316, 317, 320, 324, 327, 330, 334, 340, 360, 377, 387, 389
Sevilla, Casa de Contratación de, 320
Sex, 9
Sforcia, Cardenal Vicecanciller Vizconde de Ascario, 278, 283
Siberia, 49
Sicilia, Isla de, 13, 116
Sidi Aguariach, 372
Sierra Morena, 15
Sigüenza, Fray José de, 297, 300
Sigüenza, Villa de, 89
Sijulmenza, 298
Simón, Fray Pedro, 70
Siria, 312, 382
Sixto V, Papa, 43
Sociedad Costumbrista Mexicana, 5
Sociedad Folklórica de México, 5, 6, 7
Sociedad de Bibliógrafos Andaluces, 313
Soconusco, 333
Solano, Diego, 167
Solano, Fray Juan, 146
Somosierra, 128
Sonora, 148
Sotelo, Gaspar de, 166
Soto, Hernando de, 102, 185, 303, 394, 411
Sotos Albos, 299
Sotos, Andrés de, 358
Spondias purpúrea L., et Sp. Lutea, L., 101, 133
Stirpium Adversaria Nova, 25
Suárez Fernández, Luis, 43
Suárez de Justiniano, Pepita, 340
Suárez de Peralta, Juan, 142, 158, 163, 333, 339, 408, 419
Sucre, 317, 320
Sudeste Africano, 48
Suffolk negro, (raza porcina), 9
Suiza, 122
Sultán, (de Egipto), 115
Suma de Geografía, 248

Sumatra, 48
Surinán, 397

— T —

Tabaco, (supuesto lugar de México), 409
Tabago, Isla de, 409
Tabasco, región de, 190, 329, 409, 412
Tablas Alfonsíes, 43
Tacuba, 70, 135, 375
Taití, 109
Tajo, Río, 12
Tamagastad, 197
Tanganyka, 48
Tapia, Andrés de, 204
Taretan, 120
Tarifa, 298
Tarschich, 8
Tartesso, 8
Tecoatega, 332
Tehuacingo o Tehuacacingo, Batalla de, 394
Tenerife, Santa Cruz de, 290
Tenochtitlán, Gran, 57, 70, 71, 90, 101, 107, 132, 162, 163, 171, 214, 260, 302, 330, 375, 378, 379, 384
Tenuxtitan, véase Tenochtitlán, Gran
Teotihuacán, 408
Teotlizco, 395
Tepeaca, 395
Tepexe, 203
Tequixquiac, 408
Terceras, Islas, 213
Ternate, Isla, 413
Tertuliano, 229
Teruel, 297
Terraças, Bartolomé de, véase Terrazas, Bartolomé de
Terranova, Duque de, 303
Terrazas, Bartolomé de, 106, 141
Tesino, 278
Testaccio, Monte, 9
Tetzel, 304, 310
Texas, 161
Texcoco, (Texcuco), 72, 76, 395, 424
Texto instaurado del Códice del A.H.N. anterior al año 1400, 297
Thou, Jaques Auguste de, 269
Tidore, Isla, 413, 414
Tierra Firme, 18, 69, 101, 102, 103, 104, 105, 109, 114, 116, 120, 127, 149, 150, 157, 172, 174, 179, 184, 189, 208, 243, 245, 263, 277, 279, 280, 284, 287, 290, 323, 325, 330, 385, 390, 392, 394, 400
Tierra Santa, 13
Timeo, 8
Tipeucan, 221
Tiro, 312
Tirreno, Mar, 12
Tlaxcala, 76, 394, 395
Tojo, 64
Toledo, 14, 22, 43, 101, 106, 234, 236, 301
Toledo, Capellán Francisco de, 307
Toledo, Visorrey del Perú, Don Francisco de, 308
Toledo, Doña María de, 77, 78
Toledo Osorio, Don Fadrique de, 308
Tonatio, Premio y Galardón, 162
Torquemada, Fray Juan de, 27, 418
Torquemada, Fray Tomás de, 39
Tortuga, Isla de, 247
Torrente, (La Entretenida), 313
Torres, Antonio de, 145, 283, 330
Torres, Luis de, 26, 399, 405, 410
Torrox, 387
Toztlán, 395
Tradiciones peruanas, 357
Traktat Uber Gewurz Tee, Trafee, Skolade, etc., 356
Tratado de la Caualleria de la gineta y brida, 163
Tremecen, 298
Triana, Rodrigo de, 45
Trinidad, Isla de Cuba, 48, 83, 159
Trotaconventos, 51
Trujillo, (Extremadura), 83, 103, 135, 179, 181, 237
Trujillo, Fray Alonso de, 310
Trujillo, (Perú), 319
Tucumán, 83, 320
Tullerías, 29
Tupiza, 83
Turberville, A.S., 37, 38, 41
Turquía, 251, 254

Turuqueira, (Guadalupe), Isla de, 22, 291, 317
Tustepeque, 71
Tutla, 419
Tuxpa, 103
Tuxtla, 209
Tuztla, 221
Tyburn, 40
Tziriquaretiro, 120

— U —

Ubarri, Pablo, 255
Ulúa, Cacique de, 279
Ulloa, Antonio de, 193, 273
Urabá, Golfo de, 102
Urabá, Tierras de, 206, 259, 421
Uruapan, 418
Uruba, 280
Uruguay, 252
Utrecht, Tratado de, 274
Utrera, 57, 246

— V —

Váez, Alfonso, 207
Valbuena y Prat, Angel, 313
Valdés, Diego de, 352
Valdestilla, 61
Valdivia, Pedro de, 14, 46, 70, 303
Valencia, 57, 58, 66, 67, 152, 153, 202, 203, 218, 290, 310, 367, 417
Valenzuela, María de, 73
Valera, P. Blas, 111, 175, 176
Valera, Don Juan, 89
Valero, Marqués de, 46
Valiente, Alonso, 73, 74, 221
Valterra, Francisca de, 76
Valladolid, (España), 166, 237, 343
Valladolid, (México, hoy Morelia), 210
Valle Arispe, Artemio de, 28, 55, 281, 342, 344, 345
Valle de Oaxaca, Marqueses del, 75, 76
Valle de Reque, 317
Valle, doña Mencía de la Cerda, marquesa del, 308
Van Halen, 356
Van Hall, 337
Vandenesse, Juan de, 304
Varsovia, 316
Varrón, 10
Vázquez, Alonso, 125
Vázquez Coronado, Francisco, 75
Vázquez de León, Juan, 76
Vega, (Isla de Santo Domingo), 217
Vegel, Benito de, 71
Veintiún libros rituales Monarchia Indiana, 27
Vela, Jerónimo, 307
Velasco, D. Francisco de, 308
Velasco, (Velazco), D. Luis de, 142, 163, 308
Velasco, D. Melchor de, 347
Velázquez, Diego, 190
Velázquez de León, Juan, 159, 162
Vélez, (Málaga), 327
Vellosa, (Velosa), Bachiller Gonzalo de, 57, 217, 218, 219
Venables, marino, 346
Venecia, 65, 104, 107, 305, 349, 413
Veneçuela, Obispo de, 155, 167
Venezuela, 157, 249, 267, 324, 336, 375, 383, 384
Veracruz, 3, 72, 75, 76, 202, 280, 290, 302, 316, 335
Veragua, 259
Veragua, Cacique de, 186
Verona, 38
Versalles, 52
Viaje a España, (De Andrés Navajero), 107
Viaje al Parnaso, 313
Victoria, Nao, (Elcano), 414
Viejo Mundo o Viejo Continente, 22, 26, 333, 398, 421
Viena, 42
Villa de Açúa, 132
Villa de Pasto, 146
Villacampa, Fray Carlos G. de, 297, 301, 302, 303, 306, 307, 309, 312, 314, 318, 320
Villalba de Sancobad, (Galicia), 315
Villalba y Estaña, Bartolomé, 311
Villanova, Arnaldo de, 66, 138
Villarroel, Conquistador, 75
Villarroya de la Sierra, 89
Villegas, 72

Villena, Enrique de, 24, 67, 108, 122, 128, 235, 236, 389, 390
Villuercas, 298, 317
Virgen Morena. de Guadalupe, 302, 305, 306
Virginia, (E. U.), 122, 269, 270, 274
Visé, Mr., 355
Vital, Laurent, 125
Vitistiliaefolia Humb. et Bonpl., 107
Vitoria, Francisco de, 47
Voyages Historiques de l'Europe, 362

— W —

Worms, 42

— X —

Xalisco, 214
Xaragua, Provincia de, 373
Xerusalen, 81
Xuala, (Florida), 394, 411
Xicalango, 73
Xicotenga, 70, 76
Ximénez, P. (dominico), 354
Ximénez, P. (franciscano), 354
Ximénez de Cisneros, Fray Francisco, 301, 311
Xío, Isla de, 422
Xuárez, Hermanas, 77
Xuárez, Juan, 77

— Y —

Yanguitlan, 204
Yemén, 397
Yucatán, 120, 149, 174, 181, 214, 216 419
Yusuf-Abu-Hagiag, Rey, 298

— Z —

Zambrana, La, 72
Zamora, Ciudad, 10, 199
Zapicha, Conde de Lituania, Nicolás, 316
Zaragoza, 89, 297, 358, 378
Zenstochowa, Monasterio de, 316
Zimatán, 191
Ziryab (El Pájaro Negro), 136
Zumárraga, Arzobispo D. Fray Juan de, 46
Zumpancingo, 394
Zúñiga, Doña Juana de, 75
Zurbarán, 315

INDICE GENERAL

NOTA PRELIMINAR V
PRÓLOGO A LA PRIMERA EDICIÓN VII

PRIMERA PARTE

INTRODUCCIÓN 3
CONFERENCIA. Influencia de Andalucía en la cocina mundial 7

SEGUNDA PARTE

COMPLEMENTO Y COMENTARIOS 33
¿QUÉ MANDÓ ESPAÑA A AMÉRICA? 35

LIBRO I

CAPÍTULO I. La Leyenda Negra 37

1. La Inquisición 37
2. Los judíos 41
3. La Conquista 44

CAPÍTULO II. Algo sobre guisanderías y golosinerías antiguas y típicas 51
CAPÍTULO III. El ajo 61
CAPÍTULO IV. Más ajos 62
CAPÍTULO V. El jengibre 65
CAPÍTULO VI. El azúcar 66
CAPÍTULO VII. Las mujeres de Castilla en la Conquista 69
CAPÍTULO VIII. Cocina criolla 85
CAPÍTULO IX. Las cocinas europeas 92
CAPÍTULO X. Los jornaleros del campo, las semillas 94

CAPÍTULO XI. Las frutas 95

1. Higos 100
2. Peras 101
3. Manzanas 101
4. Ciruelas, melocotones, duraznos, priscos 101
5. Membrillo 102
6. Moras 102
7. Naranjas, limones, toronjas, limas, cidros 103
8. Granadas 104
9. Uvas 105
10. Melones 108
11. Sandías 108
12. Plátanos 108
13. Fresas 121
14. Dátiles 123
15. Aceitunas 123

CAPÍTULO XII. Las legumbre y hortalizas 126

1. Zanahorias 127
2. Alcachofas 128
3. Nabos 128
4. Lechugas 128
5. Espinacas y escarolas 128
6. Rábanos 129
7. Calabazas 129
8. Pepinos 130
9. Berenjenas 130
10. Betabeles o remolachas 131
11. Ajos y cebollas 131
12. Perejil 134
13. Acelgas 134
14. Apios 134
15. Olivas 134
16. Cardos 134
17. El espárrago 135

CAPÍTULO XIII. Las especias 138

CAPÍTULO XIV. Los cascajos 142

1. Nueces 142
2. Almendras 142
3. Avellanas 143
4. Piñones 143
5. Castañas 143

CAPÍTULO XV. Los cereales 145

1. Arroz 145
2. Trigo 145
3. Cebada 147
4. Centeno y avena 147

CAPÍTULO XVI. Leguminosas 148

1. Garbanzos 148
2. Lentejas 149
3. Habichuelas blancas 149
4. Chícharos 150

CAPÍTULO XVII. La caña de azúcar 151

CAPÍTULO XVIII. La alfalfa y la remolacha forrajera 153

1. Alfalfa 153
2. Remolacha 153

CAPÍTULO XIX. Ganados 154

1. El caballo 156
2. El asno 165
3. El bovino 166
4. Las cabras 171
5. El ovino 171
6. El conejo 173
7. Las gallinas 173
8. Patos y ánsares 176
9. El canario 178
10. El apícola 178
11. El cerdo 179
12. Las palomas 180

13. El gusano de seda 181
14. El camello 181

CAPÍTULO XX. Amigos y enemigos del hombre 182

1. El perro 182
2. Los gatos 193
3. Las ratas 194

CAPÍTULO XXI. Productos y derivados. De lo nuevo que enseñamos a hacer o aprovechar o perfeccionar y consumir en América y Oceanía 195

1. Salazones 195
2. Cecina 195
3. Chacina 196
4. Embuchados 197
5. Jamón 197
6. Harina 198
7. Leche, mantequilla, crema, queso 199
8. Manteca de cerdo 200
9. Huevos 200
10. Dulces y golosinas 200
11. Lana, seda y tejido de lino 202
12. El aceite 206
13. Vinagre, vino y licores 206
    1. Vinagre 206
    2. Vino 206
    3. Licores 210
14. Las borracheras 210
15. Pasas 213
16. Miel doméstica 213
17. La cera 215
18. La azúcar 217

CAPÍTULO XXII. Las cocinas nacionales y mestizas hispanoamericanas 226

CAPÍTULO XXIII. Aristología 230

¿QUÉ LLEVÓ ESPAÑA DE AMÉRICA? 239

LIBRO II

CAPÍTULO I. Los cocos 241
CAPÍTULO II. "Casave, pan" 243
CAPÍTULO III. La batata 247
CAPÍTULO IV. Las papas 265
CAPÍTULO V. El frijol 276
CAPÍTULO VI. El maíz 277
CAPÍTULO VII. El ají o chile 283
CAPÍTULO VIII. La guayaba 287
CAPÍTULO IX. La piña 289
CAPÍTULO X. Guadalupe 291

¿Cómo nació en España esta advocación de la Santísima Virgen? . 293
¿Cuándo se fundó el Santuario? 298
¿Qué mercedes y visitas hicieron a la Santísima Virgen de Guadalupe los Reyes de Castilla y de otras naciones? 299
¿Qué personajes antiguos visitaron el monasterio y veneraron a Nuestra Señora de Guadalupe? 302
¿Qué clase de donativos le hacían? 306
¿Qué hizo el monasterio en pro de la cultura? 309
¿Qué otras actividades practicaba Guadalupe? 310
¿Intervino en la redención de cautivos? 311
¿Qué podríamos saber de su tesoro, de su decadencia y de su influencia en la guerra de Independencia española? 314
¿Tuvo esta imagen de Santa María de Guadalupe culto en otros templos fuera de su monasterio extremeño? 315
¿Y no fue a América? 316
¿Por qué no vino a México? 318
¿Por qué no se fundó entonces el monasterio en México 319

CAPÍTULO XI. El fresón 322
CAPÍTULO XII. El maguey 323
CAPÍTULO XIII. El cacao 329
CAPÍTULO XIV. El chocolate 337
CAPÍTULO XV. El azúcar 365
CAPÍTULO XVI. El chayote 366
CAPÍTULO XVII. El tomate 368
CAPÍTULO XVIII. El chilacayote 371
CAPÍTULO XIX. Los chumbos, tunas, chumberas y nopales 372
CAPÍTULO XX. El aguacate 385
CAPÍTULO XXI. Chirimoyas y mangos 387

CAPÍTULO XXII. El pavo 389
CAPÍTULO XXIII. Xulos, guaminiquinajes, itzuintlis y chonos . . . 393
CAPÍTULO XXIV. El café 397
CAPÍTULO XXV. El tabaco 399
CAPÍTULO XXVI. La petaca 411
CAPÍTULO XXVII. La canela, la nuez moscada y el clavo 413
CAPÍTULO XXVIII. El maní 416
CAPÍTULO XXIX. La jícara 418
CAPÍTULO XXX. El algodón 421
CAPÍTULO XXXI. Las llamas 423

Bibliografía 425

Ilustraciones 433

Indice analítico 445

Indice onomástico 467

Apuntes para la historia
de la transculturación indoespañola

editado por el Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM,
se terminó de imprimir en Vertiente Editorial
el 23 de junio de 1995.
Esta segunda edición, en papel cultural de 90 gramos,
consta de 1 000 ejemplares

50
años
INSTITUTO DE
INVESTIGACIONES
HISTORICAS